



*SLEDEĆA  
DESTINACIJA  
BALKAN:  
INICIJATIVA ZA  
RAZVOJ  
AGROTURIZMA*

NEXT DESTINATIONS BALKANS: AGRITOURISM LANDSCAPE DEVELOPMENT

# VEŠTINE KREIRANJA PROGRAMA ZA GOSTE



## O PROGRAMU

PROGRAM 'KREIRANJE PROGRAMA ZA GOSTE' RAZVIJEN JE U OKVIRU REGIONALNOG PROJEKTA "SLEDEĆA DESTINACIJA BALKAN: INICIJATIVA ZA RAZVOJ AGROTURIZMA" KOJI SPROVODI KONZORCIJUM 15 INSTITUCIJA, A FINANSIRA EU U OKVIRU PROGRAMA ERASMUS+ IZGRADNJA KAPACITETA U VISOKOM OBRAZOVANJU. PROGRAM SE SASTOJI OD 17 KRATKIH MODULA KOJI SU NAMENJENI USVAJANJU PRIMENJIVIH ZNANJA I STICANJU PRAKTIČNIH VEŠTINA KOJE SE SVAKODNEVNO KORISTE U OBAVLJANJU AGROTURISTIČKE DELATNOSTI I PRUŽANJU KVALITETNE I USLUGE GOSTIMA.



# SADRŽAJ

USLUGE ISHRANE I PIĆA KAO SEGMENT PONUDE U RURALNOM TURIZMU	4
ORGANSKA PROIZVODNJA U FUNKCIJI AGROTURIZMA	10
UPOTREBA ORGANISKIH PROIZVODA U AGROTURIZMU	15
DEGUSTACIJA, PREZENTOVANJE I PRODAJA TRADICIONALNIH PROIZVODA OD MESA NA DOMAĆINSTVU	20
DEGUSTACIJA, PREZENTOVANJE I PRODAJA TRADICIONALNIH SIREVA	25
DEGUSTACIJA, PREZENTOVANJE I PRODAJA VINA I RAKIJA	30
VINSKI TURIZAM	30



# SADRŽAJ

ALTERNATIVNO POVRTARSTVO KAO SEGMENT AGROTURIZMA	41
AKVAKULTURA U PORODIČNIM GAZDINSTVIMA KOJA SE BAVE AGROTURIZMOM	46
ZNAČAJ GAJENJA PČELA I UPOZNAVANJE SA SENZORSKIM OCJENJIVANJEM MEDA	51
ANIMACIJA U AGROTURIZMU	56
BERBA VOĆA	61
ZIMSKA REZIDBA VOĆAKA U CILJU ANIMIRANJA KORISNIKA USLUGA U AGROTURIZMU	66
ZIMSKA REZIDBA VOĆAKA U CILJU ANIMIRANJA KORISNIKA USLUGA U AGROTURIZMU	66
SAKUPLJANJE, SUŠENJE I UPOTREBA LJEKOVITOG BILJA	71





# SADRŽAJ

KAKO PROIZVESTI SAPUN U DOMAĆOJ RADINOSTI ?	77
TRADICIONALNI NAČIN SPRAVLJANJA SIJENA – UMOR ZA TIJELO ODMOR ZA DUŠU	82
KAKO PROIZVESTI VLASTITO SJEME ILI SADNICU	87
NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U FUNKCIJI AGROTURIZMA	92

# **NAZIV MODULA: Usluge ishrane i pića kao segment ponude u ruralnom turizmu**

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA:*

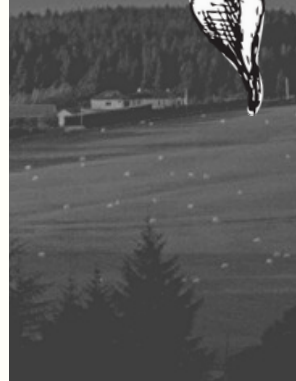
**VISOKA ŠKOLA STRUKOVNIH  
STUDIJA**

*AUTORI MODULA:*

**DR RADOMIR STOJANOVIĆ  
VLADISLAV PETKOVIĆ  
HIMZO TULE  
IVICA SIVRIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA:*

**OSPOSOBITI POLAZNIKE DA PRUŽAJU USLUGE ISHRANE I PIĆA U  
SKLADU SA PRAVILIMA UGOSTITELJSKE STRUKE I OČEKIVANJIMA  
NOSILACA SAVREMENE TURISTIČKE TRAZNJE**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**DA POLAZNICI PREPOZNAJU ZNAČAJ PRUŽANJA USLUGA ISHRANE I PIĆA ODNOSNO KORIST OD PRAVILNOG PRUŽANJA POMENUTIH USLUGAK, KROZ FINANSIJSKU DOBIT ALI I UNAPREĐENJE SVOG TRŽIŠNE POZICIJE U ODNOSU NA OSTALE NOSIOCE PONUDE U RURALNOM TURIZMU**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**KREIRANJE JELOVNIKA, MENIA, KARTI DORUČAKA, KARTI PIĆA (DOKUMENATA PONUDE) U SKLADU SA ZAHTEVIMA TURISTIČKE TRAJNJE I TRENDOVIMA NA TURISTIČKOM TRŽIŠTU**

**POLAZNICI SU UVEŽBANI DA SE PRIDRŽAVAJU NEOPHODNIH SANITARNO HIGIJENSKIH USLOVA I PROCEDURA KOD PRIPREMANJA HRANE I SLUŽENJA OBROKA (HRANE I PIĆA)**

САДРЖАЈ МОДУЛА	МЕТОДЕ РАДА	Број сати		
		Теорија	Пракса	Укуп.
<p><b>Увод</b> – Уводна ред организатора о садржају, структури, циљевима и сатници предавања; представљање учесника 9:00 – 9:30</p> <p><b>Значај услуга исхране и пића у укупној понуди агротуристичког објекта</b> Очекивања савремених туриста у вези услуга исхране и пића; економски ефекти пружања услуга исхране и пића за носиоце понуде у агротуризму; традиционална, локална и аутентична јела и пића као мотив доласка и боравка туриста у руралним пределима <i>Циљ:</i> да се полазницима укаже на промене и трендове на савременом туристичком тржишту, како би на тој основи креирали своје услуге јела и пића. 9:30 – 10:00</p>	дискусиона презентација	0,5		0,5
<p><b>„Азбука угоститељства“</b> Хигијена, однос према гостима, дискреција, естетика, санитарни услови; решавање рекламација; принципи упаривања хране и вина (пића) Опрема, намештај, мали и стони инвентар; Термичке методе код припреме гастрономских производа у руралном туризму 10:00 – 11:15</p> <p><b>Кафе пауза</b> 11:15 – 11:30</p> <p><b>Оброци и допунски садржаји</b> доручак, ручак, вечера (врсте) Ланч пакети, оброци у природи, излетнички пакети Дегустација хране и пића Продаја „за понети“-слатко, мед, вина, ракије... Храна и пиће као сувенир 11:30 – 12:00</p> <p><b>Документи понуде</b> (јеловник, мени, карте доручака, карте пића) <b>Хладна и топла предјела</b> (припремање и услуживање) 12:00 – 13:15</p>	дискусиона презентација	1		1
<p><b>Пауза за ручак</b> 13:15 – 14:00</p>				
<p><b>Супе, чорбе и потажи</b> (припремање и услуживање) <b>Главна јела</b> (припремање и услуживање) <b>Десерти и воће</b> (припремање и услуживање) 14:00 – 15:30</p>	дискусиона презентација и практичне вежбе	0,5	1	1,5
			1,5	1,5

<p><b>Припремање сале/простора за услуживање</b> (опремање простора, организација простора)  <b>Послуживање главних obroka</b> (доручка, ручка, вечере; Дочек гостију, распоред услуживања, служење старих вина, испраћај гостију...)  15:30 – 17:00</p>	<p>Дискусиона презентација</p> <p>1,5      1,5</p>
<p><b>Сумирање резултата и дискусија</b> (питања и одговори)  <b>Завршна реч организатора</b>  17:00 – 17:30</p>	
<p><b>Списак материјала за учење и подучавање:</b></p>	<p>-Пауер поинт презентација  -Брошура (одштампани слајдови пауер поинт презентације са простором за забелешке) која би се поделила свим полазницима.</p>



USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA:

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR ADEKVATAN ZA VIDEO  
PREZENTACIJU (ODGOVARAJUĆA OSVELJENOST I TEMPERATURA  
VAZDUHA)**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**OPREMA ZA PREZENTOVANJE: KOMPJUTER/LAP TOP SA  
ZVUČNICIMA, VIDEO BIM, PLATNO (EVENTUALNO)**

**DOBRA INTERNET KONEKCIJA**

**TABLA/ FLIPČART SA PAPIROM I MARKERIMA**

**PROSTOR ZA UGOSTITELJSKIM INVENTAROM (STOLOVI, STOLICE,  
PRIBOR ZA LEJO, ČAŠE...) POGODNIM ZA  
PRAKTIČNO POKAZIVANJE PRAVILNOG USLUŽIVANJA GOSTIJU**

**OPREMA ZA TERMIČKU OBRADU NAMIRNICA (ZA  
DEMONSTRACIJU PRAVILNOG PRIPREMANJA OBROKA)**

**NAMIRNICE ZA PRIPREMU OBROKA**



*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PREDAVANJA SU TAKO KONCIPIRANA DA SU PRILAGOĐENA POTREBAMA UČESNIKA PREDAVANJA PO VIŠE OSNOVA: TEMATSKI, VREMENSKI I NIVOU NJIHOVOG ZNANJA IZ OBLASTI KOJA SE OBRADUJE.**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 10**

**MAKSIMALNO: 45 POLAZNIKA**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**OSIM ISPUNJAVANJA SANITARNO-HIGIJENSKIH STANDARDA (ZBOG RADA SA NAMIRNICAMA) NEMA POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH I DRUGIH OGRANIČENJA ZA POLAZNIKE**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST KOJI POLAZNICI REŠAVAJU NA KRAJU DRUGOG DANA PREDAVANJA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**BILJANA ĐURIČIĆ,  
VISOKA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA - UŽICE,  
BILJANA.DJURICIC@VPTS.EDU.RS**

# NAZIV MODULA: Organska proizvodnja u funkciji agroturizma



*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**VISOKA POLJOPRIVREDNO-  
PREHRAMBENA ŠKOLA STRUKOVNIH  
STUDIJA PROKUPLJE**

*AUTORI MODULA*

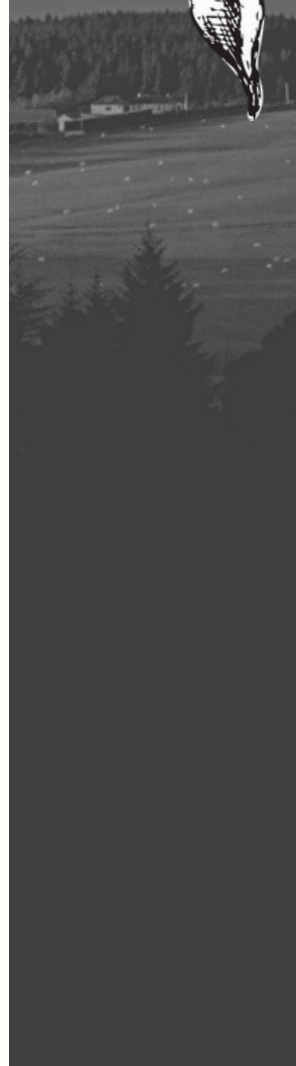
**DR IVICA STANČIĆ  
DR VIOLETA RAKIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA:*

**CILJ OVOG MODULA JE DA POLAZNIKE OSPOSABI ZA  
PROIZVODNJU ZDRAVSTVENO BEZBEDNE HRANE, BEZ ILI SA  
MINIMALNOM UPOTREBOM HEMIJSKIH PREPARATA I ĐUBRIVA.  
MODUL PORDAZUMEA PROIZVODNJU RATRSKIH, POVRTARSKIH,  
VOĆARSKIH, VINOGRADARSKIH I STOČARSKIH POLJOPRIVREDNIH  
PROIZVODA NA ZDRAV NAČIN.**

**TAKOĐE JE U OKVIRU MODULA PLANIRANA PREZENTACIJA I  
DEGUSTACIJA ORGANSKIH PROIZVODA, PROMOCIJA I PRODAJA  
ISTI KROZ JEDNODNEVNI PRAKTIČNO-TEORETSKI KURS.**

**SVRHA PROGRAMA JE DA DOPRINESE EDUKOVANJU ČLANOVA  
PORODIČNIH SEOSKIH DOMAĆINSTAVA SA CILJEM  
OSTVARIVANJA DODATNE VREDNOSTI KROZ PROIZVODNJU I  
PRODAJU ORGANSKIH PROIZVODA.**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OVIM PROGRAMOM POLAZNICI KURSA, NOSILAC PORODIČNOG POLJOPRIVREDNOG GAZDINSTVA I ČLANOVI GAZDINSTVA ĆE BITI OSPOSOBLJENI DA PROIZVEDU, PRIPREME I PRODAJU ORGANSKE PROIZVODE BILJNOG I ANIMALNOG POREKLA BUDUĆIM KORISNICIMA**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI ĆE OVIM PROGRAMOM BITI PODSTAKNUTI I OSPOSOBLJENI DA ORGANIZUJU PROIZVODNJU I PRERADU ORGANSKIH PROIZVODA BILJNOG I ANIMALNOG POREKLA NA STRUČAN NAČIN UZ POSEDOVANJE ZNAJANJA IZ OBLASTI ORGANSKE PROIZVODNJE**

**POLAZNICI ĆE UZ STEČENO ZNAJANJE I VEŠTINE PREZENTOVANJA MOĆI DA STRUČNO ORGANIZUJU PROIZVODNJU ORGANSKIH PROIZVODA PROIZVEDENIH NA TRADICIONALAN NAČIN I ISTE PONUDE TURISTIMA ILI U OBJEKTIMA AGROTURIZMA.**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznač itideoprograma koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definicija i značaj održive poljoprivrede</li> <li>- Osnovni principi organske poljoprivrede</li> <li>- Organska ratarska i povrtarska proizvodnja</li> <li>- Organsko voćarstvo</li> <li>- Organsko vinogradarstvo</li> <li>- Organsko stočarstvo</li> </ul>	Prezentacija Diskusija	2			2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domaća i međunarodna regulativa</li> <li>- Pravilnici kojima se uređuje organska proizvodnja</li> <li>- Činjenice</li> <li>- Organska proizvodnja u širem i užem okruženju</li> <li>- Uloga države u svetu i kod nas</li> </ul>	Prezentacija Diskusija	2			2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Primer 1. Analiza troškova na organskoj i konvencionalnoj farmi u Nemačkoj</li> <li>- Primer 2. Analiza troškova organske i konvencionalne proizvodnje grožđa u AD NAVIP DOO Fruškogorac, Petrovaradin</li> <li>- Prezentacija rezultata istraživanja</li> </ul>	Praktična nastava – vežbe		2		2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Značaj i prednosti organskih proizvoda</li> <li>- Obeležavanje organskih proizvoda i sertifikacija</li> <li>- Prezentacija i obilazaka organske farme u okruženju</li> <li>- Degustacija organskih proizvoda</li> </ul>	Praktična nastava – vežbe		2		2
Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handout</li> <li>- ppt prezentacija</li> <li>- Biljni i animirani proizvodi organskog porekla za degustaciju</li> <li>- Izvodi iz knjiga/priručnika:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grupa autora (2011): Priručnik za organsku proizvodnju – za poljoprivredu proizvođača. Biotehnički fakultet, Podgorica.</li> <li>- Lazić B., Ilić Z., Đurovka M. (2013): Organska proizvodnja povrća. Centar za organsku proizvodnju, Selenča.</li> <li>- Ковачевић, Д., Ољача, С. (2005): Органска пољопривредна производња. Пољопривредни факултет Београд – Земун.</li> </ul> </li> </ul>				

*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR SA ADEKVATNOM  
TEMPERATUROM I DOVOLJNIM PRIRODNIM ILI VEŠTAČKIM  
OSVETLJENJEM**

**NEPOSREDNA BLIZINA ORGANSKE FARME ZA POTREBE  
PREZENTACIJE I OBILASKA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**LAP TOP, PROJEKTOR, PLATNO I PRDUŽNI KABAL.**

**5 KG VOĆA I 5 KG POVRĆA ORGANSKOG POREKLA**

**3KG JEDNOG ORGANSKOG PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA  
(MESO, JAJA, PRERAĐEVINE OD MLEKA...)**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR (1 INSTRUKTOR/DAN)  
POMOĆNIK INSTRUKTORA (1 ASISTENT DAN)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN SVIM INDIVIDUALNIM POLJOPRIVREDNIM GAZDINSTVIMA KOJA SE BAVE POLJOPRIVREDNOM PROIZVODNOM ILI AGROTURIZMOM I KOJA ŽELE DA SVOJU PONUDU OBOGATE ZDRAVSTVENO BEZBEDNIM PROIZVODIMA I PRIPREMANJEM ZDRAVSTVENO BEZBEDNE HRANE NA TRADICIONALAN NAČIN.**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**10- 20 (MIN 5 DOMAĆINSTVA PO DVA ČLANA, MAX 10 DOMAĆINSTVA PO DVA ČLANA)**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH POLNIH, OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH USLOVA ZA POLAZNIKE.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**IVICA STANČIĆ,  
VISOKA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENA ŠKOLA  
PROKUPLJE,  
ISTANCIC62@GMAIL.COM**



# NAZIV MODULA: Upotreba organskih proizvoda u agroturizmu

INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA

**VISOKA POLJOPRIVREDNO-  
PREHRAMBENA ŠKOLA STRUKOVNIH  
STUDIJA PROKUPLJE**

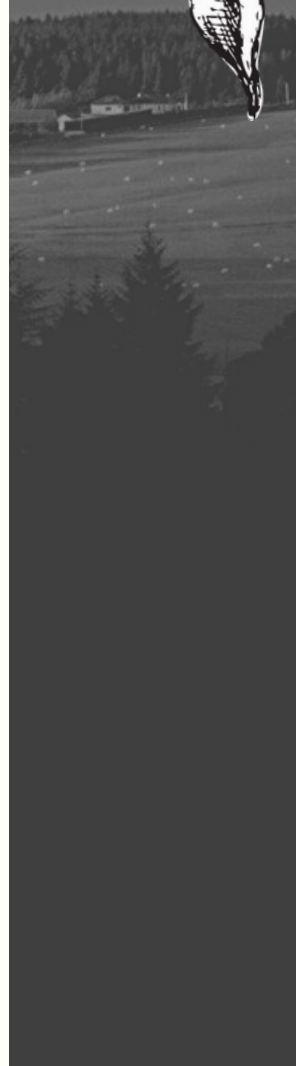
AUTORI MODULA

**PROFESOR DR NEBOJŠA ZLATKOVIĆ  
PROFESOR DR BRATISLAV PEŠIĆ**

CILJ(EVI) MODULA

**CILJ OVOG MODULA JE DA POLAZNIKE OSPOSABI ZA PEZENTOVANJE PROIZVODENE ZDRAVSTVENO BEZBEDNE HRANE, BEZ ILI SA MINIMALNOM UPOTREBOM HEMIJSKIH PREPARATA I DJUBRIVA. MODUL PODRAZUMEVA PROMOCIJU I UPOTREBU PROIZVODA RATARSKIH, POVRTARSKIH, VOĆARSKIH, VINOGRADARSKIH I STOČARSKIH POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA PROIZVEDENIH NA ZDRAV NAČIN. TAKODJE JE U OKVIRU MODULA PLANIRANA DEGUSTACIJA ORGANSKIH PROIZVODA, PROMOCIJA I PRODAJA ISTIH KROZ JEDNODNEVNI PRAKTIČNO-TEORETSKI KURS**

**SVRHA PROGRAMA JE DA DOPRINESE EDUKOVANJU ČLANOVA PORODIČNIH SEOSKIH DOMAĆINSTAVA SA CILJEM OSTVARIVANJA DODATNE VREDNOSTI KROZ PROIZVODNJU I PRODAJU ORGANSKIH PROIZVODA**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OVIM PROGRAMOM POLAZNICI KURSA, NOSILAC PORODIČNOG POLJOPRIVREDNOG GAZDINSTVA I ČLANOVI GAZDINSTVA ĆE BITI OSPOSoblJENI DA UPOTREBE PROIZVEDENE, PRIPREMLJENE I UPAKOVANE ORGANSKE PROIZVODE BILJNOG I ANIMALNOG POREKLA, U CILJU PROMOCIJE KRAJA U KOME ŽIVE I PROIZVODE HRANU.**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZnanJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI ĆE OVIM PROGRAMOM BITI PODSTAKNUTI I OSPOSoblJENI DA ORGANIZUJU PROIZVODNJU I PRERADU ORGANSKIH PROIZVODA BILJNOG I ANIMALNOG POREKLA NA STRUČAN NAČIN UZ POSEDOVANJE ZnanJA IZ OBLASTI ORGANSKE PROIZVODNJE.**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA <i>(posebna značiteop rogramakoji se izvodi u Moodle)</i>	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definicija i značaj održive poljoprivrede</li> <li>- Osnovni principi organske poljoprivrede</li> <li>- Organska biljna proizvodnja</li> <li>- Organsko animálna proizvodnja</li> </ul>	Diskusiona prezentacija	1			1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domaća i međunarodna regulativa</li> <li>- Pravilnici kojima se uređuje organska proizvodnja</li> <li>- Organska proizvodnja u širem i užem okruženju</li> <li>- Uloga države u svetu i kod nas</li> </ul>	Diskusiona prezentacija	1			1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Primer 1. Analiza pripreme, pakovanja i aranžiranja organskih proizvoda.</li> <li>- Primer 2. Analiza serviranja, degustacije i prodaje organskih proizvoda.</li> <li>- Prezentacija rezultata istraživanja</li> </ul>	Praktična nastava – vježbe		2		2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Značaj i prednosti organskih proizvoda</li> <li>- Obeležavanje organskih proizvoda i sertifikacija</li> <li>- Prezentacija i obilazaka organske farme u okruženju</li> <li>- Degustacija organskih proizvoda</li> </ul>	Praktična nastava – vježbe		2		2
Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handout</li> <li>- ppt prezentacija</li> <li>- Biljni i animální proizvodi organskog porekla za degustaciju</li> <li>- Izvod iz knjiga/priručnika:</li> <li>- Grupa autora (2011): Priručnik za organsku proizvodnju – za poljoprivredne proizvođače. Biotehnički fakultet, Podgorica.</li> <li>- Lazić B., Ilić Z., Đurovka M. (2013): Organska proizvodnja povrća. Centar za organsku proizvodnju, Selenča.</li> <li>- Ковачевић, Д., Ољача, С. (2005): Органска пољопривредна производња. Пољопривредни факултет Београд – Земун.</li> </ul>				

USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR SA ADEKVATNOM  
TEMPERATUROM I DOVOLJNIM PRIRODNIM ILI VEŠTAČKIM  
OSVETLJENJEM**

**NEPOSREDNA BLIZINA ORGANSKE FARME ZA POTREBE  
PREZENTACIJE I OBILASKA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**LAP TOP, PROJEKTOR, PLATNO I PRDUŽNI KABAL.**

**5 KG VOĆA I 5 KG POVRĆA ORGANSKOG POREKLA**

**3KG JEDNOG ORGANSKOG PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA  
(MESO, JAJA, PRERAĐEVINE OD MLEKA...)**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR (1 INSTRUKTOR/DAN)**

**POMOĆNIK INSTRUKTORA (1 ASISTENT DAN)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN SVIM INDIVIDUALNIM POLJOPRIVREDNIM GAZDINSTVIMA KOJA SE BAVE POLJOPRIVREDNOM PROIZVODNOM ILI AGROTURIZMOM I KOJA ŽELE DA SVOJU PONUDU OBOGATE ZDRAVSTVENO BEZBEDNIM PROIZVODIMA I PRIPREMANJEM ZDRAVSTVENO BEZBEDNE HRANE NA TRADICIONALNA NAČIN**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**10- 20 (MIN 5 DOMAĆINSTVA PO DVA ČLANA, MAX 10 DOMAĆINSTVA PO DVA ČLANA)**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH POLNIH, OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH USLOVA ZA POLAZNIKE**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**NEBOJŠA ZLATKOVIĆ,  
VISOKA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENA ŠKOLA  
PROKUPLJE  
NEBOJSA.ZLATKOVIC79@GMAIL.COM**

# **NAZIV MODULA: Degustacija, prezentovanje i prodaja tradicionalnih proizvoda od mesa na domaćinstvu**

## **INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA**

VISOKA POLJOPRIVREDNO-  
PREHRAMBENA ŠKOLA STRUKOVNIH  
STUDIJA PROKUPLJE

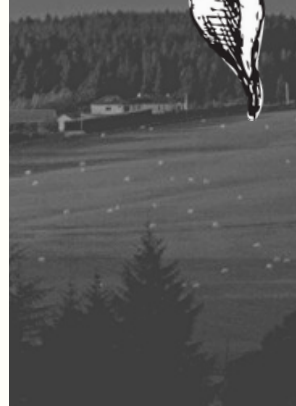
## **AUTORI MODULA**

PROFESOR DR NEBOJŠA ZLATKOVIĆ  
PROFESOR DR BRATISLAV PEŠIĆ

## **CILJ(EVI) MODULA**

**CILJ OVOG MODULA JE DA POLAZNIKE OSPOSOBI ZA KREIRANJE I  
SPROVOĐENJE PROGRAMA PRIPREME PROIZVODA OD MESA NA  
TRADICIONALAN NAČIN, PREZENTOVANJA I DEGUSTACIJE  
PRIPREMLJENIH MESNIH PROIZVODA, PROMOCIJE I PRODAJE  
NAPRAVLJENOG PROIZVODA, KROZ JEDNODNEVNI PRAKTIČNO-  
TEORETSKI KURS**

**SVRHA PROGRAMA JE DA DOPRINESE EDUKOVANJU ČLANOVA  
PORODIČNIH SEOSKIH DOMAĆINSTAVA, KAKO BI OSTVARILI  
ZNAČAJNE REZULTATE NA SVOJIM PORODIČNIM GAZDINSTVIMA  
KAO I OSTVARIVANJU DODATNE VREDNOSTI KROZ PROIZVODNJU  
I PRODAJU DOBIJENIH PROIZVODA.**





## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OVIM PROGRAMOM POLAZNICI KURSA, NOSILAC PORODIČNOG POLJOPRIVREDNOG GAZDINSTVA I ČLANOVI GAZDINSTVA ĆE BITI SPREMNI DA PRIPREME PRERAĐEVINE OD MESA, IZVRŠE NJIHOVU OBRADU, SEČENJE, SERVIRANJE, ARANŽIRANJE, PAKOVANJE, PRODAJU I DISTRIBUCIJU BUDUĆIM KORISNICIMA, AGROTURISTIMA.**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI ĆE OVIM PROGRAMOM BITI PODSTAKNUTI I OSPOSOVLJENI DA ORGANIZUJU I VODE PROGRAME PROMOCIJE TRADICIONALNIH PROIZVODA OD MESA, ISTIČUĆI PRI TOM STRUČNO I UTEMELJENO ZNAJANJE IZ OBLASTI PROIZVODNJE, PRERADE I TEHNOLOGIJE MESA.**

**POLAZNIK ĆE UZ STEČENE VEŠTINE PREZENTOVANJA MOĆI DA ISTAKNE KVALITATIVNE PREDNOSTI LOKALNO PROIZVEDENIH TRADICIONALNIH PROIZVODA OD MESA I MOGUĆNOST NJIHOVE DIREKTNE PRODAJE TURISTIMA ILI U OBJEKTIMA AGROTURIZMA.**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visokoproteinska namirnica - Meso,</li> <li>- Kategorizacije mesa;</li> <li>- Proizvodi od mesa,</li> <li>- Prerada i dorada mesa,</li> <li>- Izbor mesa za sušenje,</li> <li>- Degustacije mesa – prilike, svrhe i ciljevi,</li> <li>- Uслови, okruženje i oprema za preradu i doradu mesa</li> </ul>	Diskusiona prezentacija	2			2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnike pripremanja mesa,</li> <li>- Tehnologija sušenja mesa,</li> <li>- Sečenje i aranžiranje mesa,</li> <li>- Skale za ocjenjivanje organoleptičkih karakteristika i kvaliteta mesa,</li> <li>- Tehnika pakovanja mesa,</li> <li>- Tehnika ocjenjivanja mesa,</li> <li>- Važeća zakonska legislativa,</li> <li>- Koncept oznaka geografskog porekla i specifičnosti proizvoda sa geografskim poreklom,</li> </ul>	Diskusiona prezentacija	3			3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vođenje degustacije (organoleptičko ocjenjivanje)</li> <li>- Ocjenjivanje najmanje: 3 vrste suvog mesa; 3 vrsta slanine; 3 preradevine od mesa,</li> <li>- Obrada rezultata ocjenjivanja mesa, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača),</li> </ul>	Praktična nastava – vežbe		2		2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Način i veština prezentovanja proizvoda od mesa,</li> <li>- Uслови i način uspješne direktne prodaje mesa,</li> <li>- Obrada rezultata ocjenjivanja, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača),</li> </ul>	Praktična nastava – vežbe		2		2
Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handouti namenskih .ppt prezentacija</li> <li>- Izvodi iz knjiga/priručnika:</li> <li>- Svinjokolj-Slobodan Krstić, Etno Stil, Beograd, 2009.</li> <li>- Kvalitet mesa- Snežana Ivanović, Vlado Teodorović, Milan Ž. Baltić, Naučni institut za veterinarstvo Srbije, Beograd, 2012.</li> <li>- Prerada mesa-prof. dr Ahmed Smajić, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, 2014.</li> <li>- Obrada mesa-dr Igor Tomašević, dr Vladimir Tomović, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Beograd, 2015.</li> </ul>				

*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR SA ADEKVATNOM  
TEMPERATUROM I DOVOLJNIM PRIRODNIM ILI VEŠTAČKIM  
OSVETLJENJEM**

**DOVOLJAN BROJ STOLICA I STOLOVA ZA BELIM STOLJNJACIMA  
ZA POLAZNIKE; POŽELJNO JE DA ZA JEDNIM STOLOM NE BUDE  
VIŠE OD DVA POLAZNIKA, A KOD SPOJENIH STOLOVA DA  
RAZMAK IZMEĐU STOLICA BUDE MINIMALNO 80 CM**

**SUDOPERA, PRIBOR I MATERIJAL ZA PRANJE NOŽEVA, TANJIRA,  
VILJUŠKE I NOŽEVA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**3 KG RAZLIČITIH TIPOVA MESA (TIPOVI NAVEDENI U PROGRAMU),**

**3 KG RAZLIČITIH TIPOVA SLANINE (TIPOVI NAVEDENI U  
PROGRAMU),**

**3 KG RAZLIČITIH PRERAĐEVINA OD MESA (TIPOVI NAVEDENI U  
PROGRAMU),**

**3 TANJIRA, VELIKA OVALNA,**

**VELIKI KUHINJSKI NOŽ ZA REZANJE (JEDAN PO POLAZNIKU,  
JEDAN ZA INSTRUKTORA),**

**TANJIRI ZA ARANŽIRANJE I DEGUSTACIJU MESA (3TANJIRA PO  
POLAZNIKU, 3 TANJIRA ZA INSTRUKTORA)**

**VILJUSKE ZA DEGUSTACIJU MESA (3 VILJUŠKE PO POLAZNIKU, 3  
VILJUŠKE ZA INSTRUKTORA),**

**15 STOLJNJAKA BELA**

**HLEB,**

**PAPIRNE SALVETE,**

**ŠTAMPANI OBRASCI ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE MESA  
(MIRIS I UKUS DO 20 POENA), PREMA  
BROJU POLAZNIKA I UZORAKA ZA OCJENJIVANJE**

**RAČUNAR ZA UNOS, OBRADU I ANALIZU REZULTATA  
OCJENJIVANJA (PO MOGUĆNOSTI)**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR (1 INSTRUKTOR/DAN)  
POMOĆNIK INSTRUKTORA (ADMINISTRACIJA, PRANJE TANJIRA,  
PRANJE NOŽEVA, SERVIRANJE MESA) (1 ASISTENT DAN)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU AGROTURISTA KOJI NEMAJU SMETNJE SA OSNOVNIM ČULIMA (VID, MIRIS, UKUS).**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**8 – 20 (MIN DVA DOMAĆINSTVA PO ČETIRI ČLANA, MAX PET DOMAĆINSTVA PO ČETIRI ČLANA)**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH USLOVA ZA POLAZNIKE. POLAZNICI NE BI TREBALI IMATI ZDRAVSTVENE ILI DRUGE PROBLEME SA KONZUMIRANJEM ALKOHOLNIH PIĆA.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

- POSTUPAK PRAKTIČNE PROVERE ZNANJA-SIMULACIJA SITUACIJE**
- PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA**
- SAMOSTALNA PRAKTIČNA OCJENA KVALITETA MESA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**NEBOJŠA ZLATKOVIĆ,  
VISOKA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENA ŠKOLA  
PROKUPLJE,  
NEBOJSA.ZLATKOVIC79@GMAIL.COM**

# NAZIV MODULA: Degustacija, prezentovanje i prodaja tradicionalnih sireva

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

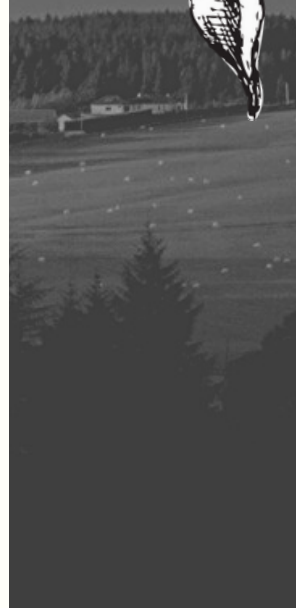
**UNIVERZITET U SARAJEVU,  
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI  
FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR ZLATAN SARIĆ  
HANADIJA OMANOVIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA*

**KROZ PROŠIRENJE AGROTURISTIČKE PONUDE ORGANIZACIJOM  
JEDNODNEVNOG TEORETSKO-PRAKTIČNOG KURSA OSPOSOBITI  
POLAZNIKE (GOSTE – TURISTE) ZA STRUČNO UTEMELJENU  
SENZORNU PROCJENU KVALITETA SIRA I ZA PRIKLADNO  
PREZENTIRANJE SIRA.**



*OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OBEZBJEĐENJE STRUČNO UTEMELJENIH ZNANJA I VJEŠTINA DEGUSTATORA SIRA NA NIVOU PRIUČENOG LAIKA I OSPOSOBLJENOST ZA VOĐENJE ELEMENTARNIH KRATKIH EDUKATIVNIH KURSEVA DEGUSTACIJE, PRIPREME I PREZENTACIJE SIRA**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK ĆE, UZ POZNAVANJE ELEMENATA TEHNOLOGIJE I NAJVAŽNIJIH SENZORNIH POKAZATELJA SIRA, BITI OSPOSOBLJEN ZA ORGANIZACIJU OBIMOM OGRANIČENE I VOĐENE PREZENTACIJE I DEGUSTACIJE SIRA. UZ TO ĆE MU ZNANJA I VJEŠTINE STEČENE NA KURSU BITI OD POMOĆI KOD SAMOSTALNE NABAVKE KVALITENIH SIREVA**



SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
- Historijat sira - Klasifikacija i vrste sireva - Važnost sira u prehrani - Sirevi Evrope i svijeta	Diskusiona prezentacija	1			1
- Tradicionalni i industrijski sirevi - Osnovni principi prezentacije sireva - Komponente sira i uticaj na senzorna svojstva	Diskusiona prezentacija	1			1
- Uslovi, okruženje i oprema za izvođenje organizovanih degustacija sira - Tehnike posluživanja i rezanja u funkciji vrste sira	Diskusiona prezentacija	1			1
- Sistemi ocjenjivanja organoleptičkih karakteristika i kvaliteta sira - Ekspertno i laičko ocjenjivanje					
- Pravila raspoređivanja sireva u vitrinama - Zrenje, skladištenje i njega sireva - Lična karta sira	Diskusiona prezentacija	1			1
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) svježih (bez zrenja), bijelih salamurnih, sireva sa plastičnim tijestom i sireva tipa Cheddar - Ocjenjivanje najmanje: 3 tipa svježih kiselinskih sireva; 3 bijela salamurna sira; 3 sira sa plastičnim tijestom; 1 sir u tipu Cheddar	Praktična nastava – vježbe		2		2
- Obrada rezultata ocjenjivanja sira, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)					
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) polutvrđih i tvrdih sireva, sireva sa plemenitim plijesnima, sireva sa crvenom mažom i topljenih sireva - Ocjenjivanje najmanje: 4 tipa tvrdih i 2 polutvrđih sireva; 4 tipa sira sa plemenitim plijesnima; 2 tipa sira sa crvenom mažom; 2 topljena sira	Praktična nastava – vježbe		2		2
- Obrada rezultata ocjenjivanja, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)					
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handouti namjenskih .ppt prezentacija</li> <li>- Izvodi iz knjiga/priručnika/skripti:</li> <li>- Sarić, Z., Bijeljac, S., 2003. Sirarstvo. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina (cca 80 str.)</li> <li>- Bijeljac, S., Sarić, Z. 2005. Autohtoni mliječni proizvodi uz osnove sirarstva. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina.</li> <li>- Havranek, J., Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, D. 2014. Sirarstvo. Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb, Hrvatska.</li> <li>- Kubat, S., Stiehl, J., Wimmer, S., Sarić, Z., Blažić, M., Pavić, K. 2015. Svijet sira: Priručnik za degustatore sira. Veleučilište u Karlovcu, Karlovac, Hrvatska, 115-183.</li> <li>- Carić, M., Milanović, S., Vucelja, D. 2000. Standardne metode analize mleka i mlečnih proizvoda. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, Srbija, 15-17.</li> <li>- Clark, S., Costello, M., Drake, M., Bodyfelt, F. 2009. The Sensory Evaluation of Dairy Products. Sec. ed. Springer Science+Business Media, LLC, New York, USA, 43.73, 167-191, 225-271, 427-505.</li> </ul>				

USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR SA ADEKVATNOM  
TEMPERATUROM I DOVOLJNIM PRIRODNIM ILI VJEŠTAČKIM  
OSVJETLJENJEM**

**DOVOLJAN BROJ STOLICA I BIJELIM ZASTRTIH STOLOVA ZA  
POLAZNIKE; POŽELJNO JE DA ZA JEDNIM STOLOM NE BUDE VIŠE  
OD DVA POLAZNIKA, A KOD SPOJENIH STOLOVA DA RAZMAK  
IZMEĐU STOLICA BUDE MINIMALNO 80 CM**

**SUDOPER, FRIŽIDER**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**22 VELIKIH TANJURA ZA ISTO TOLIKO SIREVA (TIPOVI NAVEDENI  
U PROGRAMU)**

**2 DRVENE DASKE ZA REZANJE SIREVA**

**SET ADEKVATNIH NOŽEVA, PLASTIČNE ČAŠE I TANJURI (PO 2  
PAKOVANJA OD PO 100 KOMADA), 10 KOMADA PAPIRNIH  
UBRUSA ZA RUKE, PRIBOR I MATERIJAL ZA PRANJE TANJURA I  
ČAŠA, NAJMANJE JEDNA ČAŠA PO POLAZNIKU, STAKLENI BOKAL  
ZA VODU**

**22 RAZLIČITA TIPA SIRA, NAJMANJE PO 700 G ZA MAKSIMALAN  
BROJ POLAZNIKA - 20 (TIPOVI SIREVA NAVEDENI U PROGRAMU)**

**HLJEB I OKUSNO NEUTRALNE JABUKE (PREMA BROJU  
POLAZNIKA)**

**PAPIRNE SALVETE**

**PRINTANI OBRASCI ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE SIREVA  
(MAKSIMALNO 20 POENA I HEDONSKA SKALA), PREMA BROJU  
POLAZNIKA I UZORAKA ZA OCJENJIVANJE**

**RAČUNAR ZA UNOS, OBRADU I ANALIZU REZULTATA  
OCJENJIVANJA (PO MOGUĆNOSTI)**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR (1)  
POMOĆNIK INSTRUKTORA (ADMINISTRACIJA, PRANJE ČAŠA,  
SERVIRANJE SIREVA) (1)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU AGROTURISTA KOJI NEMAJU SMETNJE SA OSNOVNIM ČULIMA (VID, MIRIS, OKUS).**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 20**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH USLOVA ZA POLAZNIKE. POLAZNICI NE BI TREBALI IMATI ZDRAVSTVENE ILI DRUGE PROBLEME SA KONZUMIRANJEM PIKANTNIH, JAKIH I MASNIH SIREVA.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA  
SAMOSTALNA PRAKTIČNA OCJENA KVALITETA 4 VRSTE SIRA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**EMIR BEĆIROVIĆ,  
UNIVERZITET U SARAJEVU,  
EMIR\_KULE@YAHOO.COM**

# NAZIV MODULA: Degustacija, prezentovanje i prodaja vina i rakija



*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA:*

**UNIVERZITET U SARAJEVU,  
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET  
U SARADNJI SA  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI, POLJOPRIVREDNI  
FAKULTET**

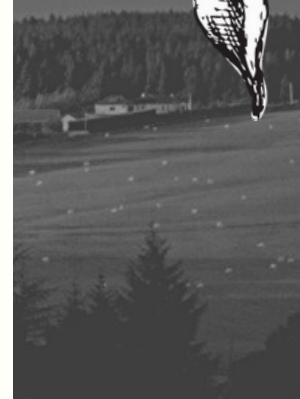
*AUTORI MODULA:*

**PROF. DR MILENKO BLESIĆ,  
PROF. DR TATJANA JOVANOVIĆ-CVETKOVIĆ  
SEMIRA SEFO**

*CILJ(EVI) MODULA:*

**KROZ PROŠIRENJE AGROTURISTIČKE PONUDE ORGANIZACIJOM  
JEDNODNEVNOG TEORETSKO-PRAKTIČNOG KURSA OSPOSOBITI  
POLAZNIKE (GOSTE – TURISTE) ZA STRUČNO UTEMELJENU  
SENZORNU PROCJENU KVALITETA VINA I RAKIJA**

**OSPOSOBLJAVANJE POLAZNIKA KURSA (OSOBE KOJE  
UPRAVLJAJU SUBJEKTOM KOJI OBAVLJA PRIVREDNU  
DJELATNOST U OBLASTI AGROTURIZMA) ZA STRUČNO  
ZASNOVANU PREZENTACIJU I USPJEŠNU DIREKTNU PRODAJU  
VINA I RAKIJA**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OBEZBJEĐENJE STRUČNO UTEMELJENIH ZNANJA I VJEŠTINA DEGUSTATORA VINA I RAKIJA NA NIVOU PRIUČENOG LAIKA I OSPOSOBLJENOST ZA VOĐENJE ELEMENTARNIH KRATKIH EDUKATIVNIH KURSEVA DEGUSTACIJE VINA I RAKIJE**

**POZNAVANJE I KOMUNIKOLOŠKO ISTICANJE POZITIVNIH KVALITATIVNIH ELEMENATA VINA I RAKIJA, A PRIJE SVEGA LOKALNO PROIZVEDENIH VINA I RAKIJA**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK ĆE, UZ POZNAVANJE ELEMENATA TEHNOLOGIJE I NAJVAŽNIJIH SENZORNIH POKAZATELJA VINA I RAKIJA, BITI OSPOSOBLJEN ZA ORGANIZACIJU OBIMOM OGRANIČENE I VOĐENE DEGUSTACIJE VINA I RAKIJA. UZ TO ĆE MU ZNANJA I VJEŠTINE STEČENE NA KURSU BITI OD POMOĆI KOD SAMOSTALNE NABAVKE KVALITENIH VINA I RAKIJA**

**POLAZNIK ĆE UZ STEČENE VJEŠTINE PREZENTIRANJA MOĆI ISTAĆI KVALITATIVNE PREDNOSTI LOKALNO PROIZVEDENIH VINA I RAKIJA I DOVESTI IH U VEZU SA NJIHOVIM PRODAJNOM CIJENOM U USLOVIMA DIREKTNE PRODAJE U OBJEKTIMA AGROTURIZMA**



SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<b>1. dan – Degustacija vina i rakija</b>					
- Karakterizacija i kategorizacije vina; - Degustacije vina – prilike, svrhe i ciljevi - Uslovi, okruženje i oprema za izvođenje organizovanih degustacija vina	Diskusiona prezentacija	1			1
- Tehnike degustacije vina - Skale za ocjenjivanje organoleptičkih karakteristika i kvaliteta vina	Diskusiona prezentacija	1			1
- Podjele i osnovi tehnologija voćnih rakija - Komponente voćnih rakija sa izraženijim uticajima na njihova organoleptička svojstva	Diskusiona prezentacija	1			1
- Tehnike degustacije voćnih rakija - Skale za ocjenjivanje organoleptičkih karakteristika i kvaliteta voćnih rakija	Diskusiona prezentacija	1			1
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) mirnih i pjenušavih vina. - Ocjenjivanje najmanje: 3 mirna bijela suva vina; 3 mirna crvena suva vina; 3 bijela ili crvena poluslatka ili slatka mirna vina; 2 pjenušava vina - Obrada rezultata ocjenjivanja vina, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)	Praktična nastava – vježbe		2		2
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) voćnih rakija - Ocjenjivanje najmanje: 4 rakije od šljivica; 2 rakije od krušaka; 2 rakije od jabuka; 2 rakije od kajsije i 2 rakije od dunja - Obrada rezultata ocjenjivanja, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)	Praktična nastava – vježbe		2		2
<b>2. dan – Prezentacija i prodaja vina i rakija</b>					
- Regulatorni uslovi za proizvodnju i promet vina i rakija	Diskusiona prezentacija	1			1
- Koncepti zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih geografskih oznaka vina i rakija	Diskusiona prezentacija	1			1
- Specifičnosti tehnologija i kvaliteta lokalno proizvedenih vina i rakija	Diskusiona prezentacija	2			2
- Načini i vještine prezentacije vina i rakija	Diskusiona prezentacija	2			2
- Uslovi i načini uspješne direktne prodaje vina i rakije	Diskusiona prezentacija	2			2
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handouti namjenskih .ppt prezentacija</li> <li>- Izvodi iz knjiga/priručnika:</li> <li>- Blesić, M. 2006. Tehnologija vina – Praktikum (rukopis). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. pp 83-86.</li> <li>- Jackson, R.S. 2017. Wine Tasting – A Professional Handbook (3rd Ed.). Elsevier – Academic Press. London, UK. pp 1-18</li> <li>- Nikićević, N., Paunović, R. 2013. Tehnologija jakih alkoholnih pića. Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, Srbija. pp 310-371; 835-857.</li> </ul>				

USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA:

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR SA ADEKVATNOM  
TEMPERATUROM I DOVOLJNIM PRIRODNIM ILI VJEŠTAČKIM  
OSVJETLJENJEM**

**DOVOLJAN BROJ STOLICA I BIJELIM ZASTRTIH STOLOVA ZA  
POLAZNIKE; POŽELJNO JE DA ZA JEDNIM STOLOM NE BUDE VIŠE  
OD DVA POLAZNIKA, A KOD SPOJENIH STOLOVA DA RAZMAK  
IZMEĐU STOLICA BUDE MINIMALNO 80 CM**

**SUDOPER, PRIBOR I MATERIJAL ZA PRANJE ČAŠA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**11 BOCA RAZLIČITIH TIPOVA VINA (TIPOVI NAVEDENI U  
PROGRAMU)**

**12 BOCA RAZLIČITIH VOĆNIH RAKIJA (TIPOVI NAVEDENI U  
PROGRAMU)**

**ČAŠE ZA DEGUSTACIJU VINA (6 ČAŠA PO POLAZNIKU, 3 ČAŠE ZA  
INSTRUKTORA)**

**ČAŠE ZA DEGUSTACIJU VOĆNIH RAKIJA (6 ČAŠA PO POLAZNIKU, 3  
ČAŠE ZA INSTRUKTORA)**

**HLJEB I OKUSNO NEUTRALNE JABUKE (PREMA BROJU  
POLAZNIKA)**

**PAPIRNE SALVETE**

**PRINTANI OBRASCI ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE VINA  
(OIV) I VOĆNIH RAKIJA (MIRIS I OKUS DO 20 POENA), PREMA  
BROJU POLAZNIKA I UZORAKA ZA OCJENJIVANJE**

**RAČUNAR ZA UNOS, OBRADU I ANALIZU REZULTATA  
OCJENJIVANJA (PO MOGUĆNOSTI)**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR (2 INSTRUKTOR DANA)**

**POMOĆNIK INSTRUKTORA (ADMINISTRACIJA, PRANJE ČAŠA,  
SERVIRANJE VINA I RAKIJA) (1 ASISTENT DAN)**



*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU AGROTURISTA KOJI NEMAJU SMETNJE SA OSNOVNIM ČULIMA (VID, MIRIS, OKUS).**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 20**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH USLOVA ZA POLAZNIKE. POLAZNICI NE BI TREBALI IMATI ZDRAVSTVENE ILI DRUGE PROBLEME SA KONZUMIRANJEM ALKOHOLNIH PIĆA.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA**

**SAMOSTALNA PRAKTIČNA OCJENA KVALITETA PO DVA VINA I RAKIJE**

*KOORDINATOR MODULA:*

**PROF. MILJAN CVETKOVIĆ  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI  
E-MAIL: MILJAN.CVETKOVIC@AGRO.UNIBL.ORG**

# NAZIV MODULA: Vinski turizam

INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA

## **VISOKA TURISTIČKA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA**

AUTORI MODULA

**GORAN JEVIĆ,  
DJORDJE ĆIRIĆ**

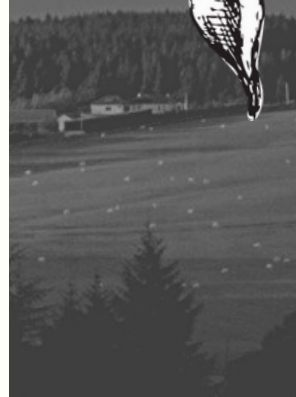
CILJ(EVI) MODULA

**PODSTAĆI POLAZNIKE NA SAGLEDAVANJE UTICAJA VINSKOG  
TURIZMA NA RAZVOJ RURALNE DESTINACIJE**

**OSPOSOBITI UČESNIKE DA OSMISLE I KONCIPIRAJU PROGRAM  
PROMOCIJE I SADRŽAJE NAMENJENE VINSKIM TURISTIMA**

**UPUTITI KORISNIKE NA MOGUĆNOST KOPIRANJA OVOG MODELA I  
NA DRUGE POJEDINE OBLIKE TEMATSKOG TURIZMA**

**UNAPREDITI STAV POLAZNIKA O ZNAČAJU I UTICAJU VINSKOG  
TURIZMA NA LOKALNU ZAJEDNICU**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**RAZUMEVANJE ZNAČAJA PROMOCIJE KAO DELA MARKETING MIKSA U UPRAVLJANJU I POSLOVANJU VINSKIH PODRUMA I VINARIJA**

**OVLADAVANJE KORISNIKA OSNOVNIM POJMOVIMA IZ MARKETINGA I INTERNET MARKETINGA U OBLASTI VINSKOG TURIZMA**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O VINSKOM TURIZMU**

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O KARAKTERISTIKAMA TRAZNJE I PONUDE U VINSKOM TURIZMU**

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O MARKETING MIKSU (PROIZVOD, PROMOCIJA, CENA, PRODAJA) S POSEBNIM OSVRTOM NA VINSKI TURIZAM**

**POLAZNIK ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O FORMIRANJU VINSKIH PUTEVA NA BAZI PRAKTIĀNIH PRIMERA IZABRANIH REGIONA IZ OKRUZENJA**

**POLAZNIK ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O STARIM ALATIMA I AUTOHTONIM SORTAMA U FUNKCIJI RAZVOJA VINSKOG TURIZMA**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			Ukup.
		Teorija	Praksa	Moodle	
<b>1 dan</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predstavljanje trenera</li> <li>- Predstavljanje ciljeva i programa obuke</li> <li>- Upoznavanje sa dinamikom realizacije aktivnosti tokom obuke</li> <li>- Predstavljanje učesnika</li> <li>- Definisane očekivanja i strahova od obuke od strane učesnika</li> <li>- Dogovor o pravilima rada tokom obuke</li> </ul>	Uvodna sesija	0.5	0.5		1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Team building sesija</li> </ul>	Team building sesija		0.5		0.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojam i definisanje vinskog turizma;</li> <li>- Vinski turizam kao oblik tematskog turizma;</li> <li>- Nastanak i razvoj vinskog turizma;</li> <li>- Karakteristike tražnje u vinskom turizmu;</li> <li>- Karakteristike vinskih turista;</li> <li>- Motivacija vinskih turista</li> <li>- Vino kao turistička atrakcija</li> <li>- Vinarije kao turistička atrakcija</li> <li>- Vinski putevi kao turistička atrakcija;</li> <li>- Vinski događaji i festivali;</li> <li>- Primeri razvoja vinskog turizma u Evropi</li> </ul>	I Radna sesija Uvod u vinski turizam	1.5			1.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uloga receptivnih turističkih agencija na promociju</li> <li>- Uticaj hotelskih preduzeća na promociju</li> <li>- Uloga restoraterskih preduzeća na promociju</li> <li>- Uloga turističkih organizacija na promociju</li> <li>- Uloga privrednih komora na promociju</li> <li>- Uloga udruženja vinara i vinogradara na promociju</li> <li>- Uloga klastera na promociju</li> </ul>	II Radna sesija Promocija vinarija u vinskom turizmu- uloga stejkholdera	1.5			1.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oglašavanje na društvenim mrežama</li> <li>- Oglašavanje na televiziji i radiju</li> <li>- Oglašavanje u časopisima</li> <li>- Oglašavanje u štampanim medijima</li> <li>- Oglašavanje putem sopstvenog sajta</li> <li>- Oglašavanje putem učešća na sajmovima i manifestacijama</li> </ul>	III Radna sesija Promocija vinarija u vinskom turizmu- aktivnosti oglašavanja	1.5			1.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentacija i analiza ideja za promociju vinarija putem izlaganja starih alata</li> <li>- Presentacija i analiza ideja za promociju vinarija putem ponude autohtonih sorti</li> </ul>	IV Radna sesija Promocija vinarija u vinskom turizmu- primer starih alata i autohtonih sorti		1.5		1.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumiranje i evaluacija obuke</li> <li>- Preporuke za aktivnosti u narednom periodu</li> </ul>	Završna sesija		0.5		0.5
<b>UKUPNO</b>		5.0	3.0		8.0
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Namenski urađene ppt prezentacija za sesije I, II, III, IV</li> <li>- Pivac T., (2012) Vinski turizam Vojvodine, Monografija, Prirodno matematički fakultet Novi Sad, Novi Sad</li> <li>- Ćirić Đ., (2014) Vina i vinorodni tereni Šumadije i Velike Morave, Službeni glasnik, Beograd</li> </ul>				

*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**UOBIČAJENI ZATVOREN PROSTOR(UČIONICA ILI SALA) SA  
ADEKVATNOM TEMPERATUROM I MOGUĆNOŠĆU  
ORGANIZOVANJA NAČINA SEDENJA I STOLOVIMA KOJI SE MOGU  
POMERATI**

**DOVOLJAN BROJ STOLICA ZA UČESNIKE, I OBEZBEĐENA OPREMA  
ZA PROJEKTOVANJE PREZENTACIJA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**PROJEKTOR**

**LAPTOP**

**FLIP CHART**

**PAPIRI RAZLIČITE VELIČINE (A4 I VEĆI FORMAT)**

**OBIČNE OLOVKE, GUMICE**

**OLOVKE U BOJI**

**MARKERI**

OSOBLJE

**PREDAVAČ I INSTRUKTOR**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN ZA PRUŽAOCE USLUGA U AGROTURIZMU ILI PREDSTAVNIKE ZADUŽENE ZA MARKETINŠKU PROMOCIJU I KOMUNIKACIJU SA POTENCIJALNIM KORISNICIMA IZ OBLASTI VINSKOG TURIZMA**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 10**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**POLAZNICI MODULA MORAJU IMATI FORMALNO OBRAZOVANJE. POŽELJNO JE OSNOVNO POZNAVANJE RADA NA RAČUNARU I POSTOJANJE ODREŽENOG ISKUSTVA U KOMUNICIRANJU SA KORISNICIMA USLUGA U AGROTURIZMU**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**RAZGOVOR SA POLAZNICIMA TOKOM EVALUACIJE PROGRAMA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**MILENKO ĐURIĆ,  
VISOKA TURISTIČKA ŠKOLA BEOGRAD,  
MILENKODJ@VISOKATURISTICKA.EDU.RS**

# NAZIV MODULA: Alternativno povrtarstvo kao segment agroturizma



*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**UNIVERZITET U BANJOJ LUCI,  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR VIDA TODOROVIĆ  
ALMA RAHIMIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA*

**UPOZNAVANJE POLAZNIKA SA ZNAČAJEM I RAZLIČITIM  
SISTEMIMA ALTERNATIVNOG, ODNOSNO ODRŽIVOG  
POVRTARSTVA**

**UPOZNATI POLAZNIKE KURSA SA SVRHOM, CILJEVIMA I  
MOGUĆNOSTIMA KORIŠĆENJA POVRTNJAKA U KOJIMA SE  
PRIMJENJUJU ALTERNATIVNI SISTEMI PROIZVODNJE,  
ORGANIZACIJA U POVRTNJAKU ZA POTREBE DOMAĆINSTVA, ALI  
I ONIH ZA TRŽIŠTE**

**STICANJE ZNANJA O OSNOVNIM BIOLOŠKIM KARAKTERISTIKAMA  
RAZLIČITIH GRUPA POVRĆA**

**STICANJE ZNANJA O MOGUĆNOSTIMA I RAZLIČITIM SISTEMIMA  
GAJENJA POVRĆA, MJESTU PROIZVODNJE (OTVORNO POLJE ILI  
ZAŠTIĆENI PROSTOR), SPECIFIČNIM ZAHTJEVIMA POJEDINI  
VRSTA I SISTEMA GAJENJA**

**STICANJE ZNANJA O NAČINU PROIZVODNJE PRI ČEMU SE DOBIJA  
ZDRAVSTVENO BEZBIJEDAN PROIZVOD UZ OČUVANJE  
EKOSOTEMA;**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**RAZUMIJEVANJE SISTEMA ALTERNATIVNE POLJOPRIVREDE, SA POSEBNIM NAGLASKOM NA POVRTARSTVO**

**OSPOSOBLJAVANJE POLAZNIKA ZA SAMOSTALNO USPOSTAVLJANJE POVRTNJAKA U NEKOM OD SISTEMA ALTERNATIVNE POLJOPRIVREDE**

**SAMOSTALNO UPRAVLJANJE I ODRŽAVANJE SISTEMA ALTERNATIVNOG POVRTNJAKA**

**RAZUMIJEVANJE POTREBE PLANIRANJA, ROTACIJE USJEVA I SAMOPODNOŠLJIVOSTI RAZLIČITIH VRSTA**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI MODULA ĆE STEĆI ZNAJANJA NA OSNOVU KOJIH ĆE MOĆI PRIMJENITI OSNOVNE PRINCIPLE ALTERNATIVNE POLJOPRIVREDE**

**POLAZNICI MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA DA NA OSNOVU KLIMATSKIH PARAMETARA ODREDI PRAVILNU ORGANIZACIJU POVRTNJAKA U CILJU OSTVARENJA CJELOGODIŠNJEG CIKLUSA PROIZVODNJE**

**POLAZNICI STIĆU ZNAJANJA O OSNOVNIM BIOLOŠKIM KARAKTERISTIKAMA RAZLIČITIH GRUPA POVRĆA**

**POLAZNICI OVLADAVAJU ZNAJANJIMA O OPŠTIM, POSEBNIM I SPECIFIČNIM MJERAMA KOJE JE POTREBNO PRIMJENITI U POVRTNJAKU**

**MOĆI ĆE ISPLANIRATI I PRIMJENITI PRAVILNU ROTACIJU USJEVA ZAVISNO OD MJESTA PROIZVODNJE**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			Ukup.
		Teorija	Praksa	Moodle	
<b>1 dan</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predstavljanje trenera</li> <li>- Predstavljanje ciljeva i programa obuke</li> <li>- Upoznavanje sa dinamikom realizacije aktivnosti tokom obuke</li> <li>- Predstavljanje učesnika</li> <li>- Definisiranje očekivanja i strahova od obuke od strane učesnika</li> <li>- Dogovor o pravilima rada tokom obuke</li> </ul>	Uvodna sesija	1			1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Team building sesija</li> <li>- Šta je alternativna poljoprivreda?</li> <li>- Značaj, ciljevi i mogućnosti korišćenja alternativnog povrtnjaka;</li> <li>- Proizvodnja povrća po ekološkim principima;</li> <li>- Klimatski faktori koji uslovljavaju proizvodnju pojedinih vrsta;</li> <li>- Uspostavljanje pravilnog plodoreda;</li> <li>- Pravilna primjena agrotehničkih mjera;</li> </ul>	Team building sesija  I Radna sesija  Osnovni principi alternativne/ekološke proizvodnje povrća		0.5		0.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Specifičnosti proizvodnje na otvorenom polju;</li> <li>- Specifičnosti proizvodnje u zaštićenom protoru;</li> <li>- Specifičnosti proizvodnje pojedinih grupa povrća</li> </ul>	II Radna sesija  Različiti sistemi proizvodnje i osobine različitih grupa povrća	0.5	0.5		1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesija za diskusiju</li> <li>- Praktičan rad kreiranja plodoreda i pravilne rotacije usjeva u povrtnjaku;</li> <li>- Izrada kalendara potrebnih radova u povrtnjaku</li> <li>- Izrada modela alternativnog povrtnjaka</li> <li>- Analiza predloženog modela alternativnog povrtnjaka</li> </ul>	Diskusija III Radna sesija  Rotacija usjeva kao osnov uspostavljanja alternativnog povrtnjaka IV Radna sesija  Analiza prednosti gajenja povrća po ekološkim principima		0.5	1.5	0.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumiranje i evaluacija obuke</li> <li>- Preporuke za aktivnosti u narednom periodu</li> </ul>	Završna sesija		0.5		0.5
<b>UKUPNO</b>		2.5	5.0		7.5
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handouti namjenskih ppt prezentacija za sesije I i II;</li> <li>- Branka Lazić, Dobrila Šikoparija (2011). Bio-bašta za Vas. Centar za organsku proizvodnju, Seletča; Zelena mreža Vojvodine, Novi Sad.</li> </ul>				

USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**UOBIČAJENI ZATVOREN PROSTOR (UČIONICA ILI SALA) SA  
ADEKVATNOM TEMPERATUROM I MOGUĆNOŠĆU  
ORGANIZOVANJA NAČINA SJEDENJA I STOLOVIMA KOJI SE MOGU  
POMJERATI**

**DOVOLJAN BROJ STOLICA ZA UČESNIKE, I OBEZBJEĐENA  
OPREMA ZA PROJEKTOVANJE PREZENTACIJA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**PROJEKTOR**

**LAPTOP**

**FLIP CHART**

**PAPIRI RAZLIČITE VELIČINE (A4 I VEĆI FORMAT)**

**OBIČNE OLOVKE, GUMICE, ŠESTAR, LENJIR**

**OLOVKE U BOJI**

**MARKERI**

**KREP TRAKA**

OSOBLJE

**INSTRUKTORI (MINIMALNO DVOJE)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN ZA PRUŽAOCE USLUGA U AGROTURIZMU.**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 10**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**POLAZNICI MODULA MORAJU IMATI FORMALNO OBRAZOVANJE.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**SAMOSTALNI RAD, UTVRĐIVANJE MOGUĆNOSTI USPOSTAVLJANJA SISTEMA GAJENJA U KONKRETNIM USLOVIMA I IZRADA (NA OSNOVU ZADATIH POKAZATELJA) IDEJNOG RJEŠENJA TOKOM TRAJANJA KURSA.**

*KOORDINATOR MODULA:*

**PROF. MILJAN CVETKOVIĆ  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI  
E-MAIL: MILJAN.CVETKOVIC@AGRO.UNIBL.ORG**

# **NAZIV MODULA:** **Akvakultura u porodičnim gazdinstvima koja se bave agroturizmom**

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**UNIVERZITET U BANJOJ LUCI,  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR NEBOJŠA SAVIĆ  
HIMZO TULE**

*CILJ(EVI) MODULA*

**UPOZNAVANJE POLAZNIKA SA ZNAČAJEM I MOGUĆNOSTIMA  
RAZLIČITIH OBLIKA AKVAKULTURE**

**OVLADAVANJE POLAZNIKA O OSNOVNIM POKAZATELJIMA  
KVALITETA (FIZIČKI I HEMIJSKI) VODE I ODREĐIVANJA POTREBNE  
KOLIČINE VODE ZA GAJENJE TOPLOVODNIH (DOMINANTNO  
ŠARAN) I HLADNOVODNIH (DOMINANTNO PASTRMKA) VRSTA  
RIBA**

**STICANJE ZNANJA O OSNOVNIM BIOLOŠKIM KARAKTERISTIKAMA  
DOMINANTNO GAJENIH VRSTA RIBA (ŠARAN I PASTRMKA) NA  
NAŠEM PODRUČJU, JEDNOG OD ZNAČAJNIH PREDUSLOVA  
USPJEŠNE PROIZVODNJE**

**STICANJE ZNANJA O MOGUĆNOSTIMA I RAZLIČITIM SISTEMIMA  
GAJENJA RIBA, PROIZVODNIM OBJEKTIMA, OSNOVNIM  
TEHNOLOŠKIM POSTUPCIMA PRI GAJENJU ŠARANA I PASTRMKE,  
TE MOGUĆNOSTIMA BAVLJENJA AKVAKULTUROM U PORODIČNIM  
GAZDINSTVIMA KOJA SE BAVE AGROTURIZMOM**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**RAZUMIJEVANJE SISTEMA ALTERNATIVNE POLJOPRIVREDE, SA POSEBNIM NAGLASKOM NA POVRTARSTVO**

**OSPOSOBLJAVANJE POLAZNIKA ZA SAMOSTALNO USPOSTAVLJANJE POVRTNJAKA U NEKOM OD SISTEMA ALTERNATIVNE POLJOPRIVREDE;  
-SAMOSTALNO UPRAVLJANJE I ODRŽAVANJE SISTEMA ALTERNATIVNOG POVRTNJAKA**

**RAZUMIJEVANJE POTREBE PLANIRANJA, ROTACIJE USJEVA I SAMOPODNOŠLJIVOSTI RAZLIČITIH VRSTA**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI ĆE BITI OSPOSOBLJENI ZA UTVRĐIVANJE OSNOVNIH PREDUSLOVA (UZGOJNE SREDINE), KVALITETA I KOLIČINE POTREBNE VODE ZA GAJENJE TOPLOVODNIH (DOMINANTNO ŠARAN) I HLADNOVODNIH (DOMINANTNO PASTRMKA) VRSTA RIBA**

**POLAZNICI STIČU ZNAJANJA O OSNOVNIM BIOLOŠKIM KARAKTERISTIKAMA DOMINANTNO GAJENIH VRSTA RIBA (ŠARAN I PASTRMKA), POLAZNICI MOGU SAMOSTALNO ODREDITI KOJA VRSTA RIBE JE ODGOVARAJUĆA ZA GAJENJE U KONKRETNIM USLOVIMA UZGOJNE SREDINE (KVALITET I KOLIČINA VODE)**

**POLAZNICI STIČU OSNOVNA ZNAJANJA O MOGUĆNOSTIMA USPOSTAVLJANJA RAZLIČITIH SISTEMA ZA GAJENJE RIBA NA PORODIČNIM GAZDINSTVIMA, O POTREBNIM PROIZVODNIM OBJEKTIMA, TEHNOLOGIJI GAJENJA ŠARANA I PASTRMKE**

**POLAZNICI ĆE NA OSNOVU SAVLADANIH PRINCIPA AKVAKULTURE MOĆI DA KOMBINUJU GAJENJE RIBA, USPOSTAVLJANJE POVRŠINA ZA REKREATIVNI RIBOLOV I USPOSTAVLJANJA DIREKTNE VEZE SA MOGUĆNOŠĆU KORIŠTENJA VODE IZ UZGOJNOG OBJEKTA (BOGATA BIOGENIM ELEMENTIMA) ZA NAVODNJAVANJE I PRIHRANJIVANJE BILJNIH KULTURA NA PORODIČNIM GAZDINSTVIMA KOJA SE BAVE AGROTURIZMOM.**



SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<b>1 dan</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predstavljanje trenera</li> <li>- Predstavljanje ciljeva i programa obuke</li> <li>- Upoznavanje sa dinamikom realizacije aktivnosti tokom obuke</li> <li>- Predstavljanje učesnika</li> <li>- Dogovor o pravilima rada tokom obuke</li> <li>- Team building sesija</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Uvodna sesija</p> <p style="text-align: center;">Team building sesija</p>	1			1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Šta je akvakultura?</li> <li>- Značaj, stanje i mogućnosti bavljenja akvakulturom.</li> <li>- Osnovne fizičke hemijske karakteristike vode za gajenje pastrmke i šarana (dozvoljene granice variranja).</li> <li>- Načini utvrđivanja osnovnih fizičkih i hemijskih karakteristika vode.</li> <li>- Praktična demonstracija utvrđivanja fizičkih i hemijskih karakteristika vode za gajenje šarana i pastrmke.</li> <li>- Osnovne biološke karakteristike šarana i pastrmke.</li> <li>- Praktična demonstracija.</li> <li>- Proizvodni sistemi u akvakulturi.</li> <li>- Specifičnosti različitih proizvodnih sistema.</li> <li>- Potrebni uzgojni i prateći objekti za bavljenje određenim vidom akvakulture.</li> <li>- Tipovi uzgojnih objekata, zavisno od primijenjenog sistema gajenja.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">I Radna sesija</p> <p style="text-align: center;">Karakteristike uzgojne sredine i osnovne biološke karakteristike šarana i pastrmke</p> <p style="text-align: center;">II Radna sesija</p> <p style="text-align: center;">Proizvodni sistemi u akvakulturi</p> <p style="text-align: center;">Uzgojni i prateći objekti u akvakulturi</p>	0.5	0.5		1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnologija gajenja u zavisnosti od intenziteta ishrane (ekstenzivno, poluintenzivno i intenzivno).</li> <li>- Vremenski okvir gajenja šarana i pastrmke do postizanja konzumne mase.</li> <li>- Neophodni uslovi, osnove mrijesta šarana i pastrmke.</li> <li>- Neophodni uslovi i osnove gajenja mlađi šarana i pastrmke do postizanja konzumne veličine.</li> </ul>	III Radna sesija			1.5	1.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesija za pitanja</li> </ul>	Sesija za pitanja		0.5		0.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktična primjena usvojenog znanja kroz rad u grupi na idejnim rješenjima uspostavljanja manjih sistema gajenja šarana i pastrmke na porodičnim gazdinstvima (prema zadatim pokazateljima)</li> <li>- Prezentacija i zajednička analiza prednosti i nedostataka predloženih idejnih rješenja sistema gajenja.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">IV Radna sesija</p> <p style="text-align: center;">Osmišljavanje idejnih rješenja različitih koncepta</p> <p style="text-align: center;">uspostavljanja manjih sistema gajenja šarana i pastrmke</p>		1.5		1.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumiranje i evaluacija obuke</li> </ul>	Završna sesija		0.5		0.5
<b>UKUPNO</b>			2.5	5.0	7.5
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prezentacije za sesije I, II i III</li> <li>- Pavličević, J., Savić, N., Glamuzina, B. (2014): Akvakultura i ribarstvo - stanje i perspektive u Bosni i Hercegovini. Univerzitetski udžbenik. Sveučilište u Mostaru, Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet. Strana 247.</li> <li>- Savić, N., Babić, R., Ostojić, A., Vaško, Ž. (2018): Dužičasta pastrmka, gajenje, tržište i ekonomika. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Banjoj Luci, Banja Luka, str. 376.</li> </ul>				



USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**UČIONICA SA ADEKVATNIM RADNIM OKRUŽENJEM, DOVOLJNO  
PROSTORA, STOLOVA I STOLICA ZA UČESNIKE I OPREMOM ZA  
PRIKAZIVANJEM PREZENTACIJA (TEORIJSKI DIO)**

**LABORATORIJA ZA AKVAKULTURU POLJOPRIVREDNOG  
FAKULTETA UNIVERZITETA U BANJOJ LUCI (PRAKTIČNI DIO)**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**PROJEKTOR**

**LAPTOP**

**BILJEŽNICE**

**OLOVKE I MARKERI U BOJI**

**DIGITALNI UREĐAJI ZA BRZU ANALIZU VODE NA SADRŽAJ**

**RASTVORENOG KISEONIKA U VODI, ZASIĆENJE VODE**

**KISEONIKOM, PH VRIJEDNOST I TEMPERATURU VODE**

**(LABORATORIJA ZA AKVAKULTURU)**

OSOBLJE

**INSTRUKTORI (MINIMALNO DVOJE)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN ZA PRUŽAOCE USLUGA U AGROTURIZMU.**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 10**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**POLAZNICI MODULA TREBAJU IMATI FORMALNO OBRAZOVANJE.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**SAMOSTALNI RAD, UTVRĐIVANJE MOGUĆNOSTI USPOSTAVLJANJA SISTEMA GAJENJA U KONKRETNIM USLOVIMA I IZRADA (NA OSNOVU ZADATIH POKAZATELJA) IDEJNOG RJEŠENJA TOKOM TRAJANJA KURSA.**

*KOORDINATOR MODULA:*

**PROF. MILJAN CVETKOVIĆ  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI  
E-MAIL: MILJAN.CVETKOVIC@AGRO.UNIBL.ORG**

# NAZIV MODULA: Značaj gajenja pčela i upoznavanje sa senzorskim ocjenjivanjem meda

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**UNIVERZITET U BANJOJ LUCI,  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**DOC. DR GORAN MIRJANIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA*

**UPOZNATI POLAZNIKE SA VAŽNOŠĆU GAJENJA I OČUVANJA  
FONDA MEDONOSNE PČELE, SA POSEBNIM AKCENTOM NA ULOGU  
PČELA U PROCESU OPRAŠIVANJA I PRIKAZ NAUČNIH REZULTATA  
OVIH ISTRAŽIVANJA**

**PRIKAZATI OSNOVNE I NAPREDNE TEME IZ OBLASTI  
PČELARSTVA, AGROEKONOMIJE, UZGOJA MEDONOSNOG I  
LJEKOVITOG BILJA I DRUGIH OBLASTI POLJOPRIVREDE**

**SAGLEDATI SVE POTENCIJALNE TROŠKOVE INVESTIRANJA I  
PODIZANJA PČELINJAKA, KAO I PRIHODE PČELARSKE  
PROIZVODNJE, TE KROZ DIREKTAN RAZGOVOR OBRAZLOŽITI  
BRZINU POVRATA ULOŽENIH FINANSIJSKIH SREDSTAVA**

**UPOZNATI POLAZNIKE SA MEDONOSNIM POTENCIJALOM  
ODREĐENOG PODRUČJA I KROZ OVAJ KURS POKUŠATI JASNO  
RAZDVOJITI PRAVI PČELINJI MED OD FALSIFIKATA MEDA,  
PRIBLIŽITI KORISNICIMA KLASIČNE METODE SENZORSKOG  
OCJENJIVANJA MEDA I OCJENJIVANJA ISTOG**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**PRAKTIČNA PRIMJENA TEORETSKOG, ALI I PRAKTIČNO STEČENOG ZNANJA IZ OBLASTI PČELARSTVA (SAM TOK PROIZVODNJE MEDA, DO I U KOŠNICI), KAO I POSTUPAK SA GOTOVIM PROIZVODOM**

**KOMUNIKOLOŠKE TEHNIKE PREZENTACIJE PRILIKOM POSTUPKA PONUDE MEDA I DRUGIH PČELINJIH PROIZVODA NA SEOSKOM DOMAĆINSTVU**

## *POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNANJA O DIREKTNIM I INDIREKTNIM KORISTIMA GAJENJA PČELA**

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNANJA O TEHNICI PČELARENJA TOKOM JEDNE PČELARSKE SEZONE, SA AKCENTOM NA PROIZVODNJU MEDA, KAO GLAVNOG PČELINJE PROIZVODA,**

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNANJA DA PREPOZNA PRIRODNI MED, DA ISTI DEKLARIŠE PO SORTNOSTI I PRI TOME OCJENI NJEGOV KVALITET**

**POLAZNIK ĆE STEĆI VJEŠTINE PREZENTACIJE PROIZVODA, A SAMIM TIM I PONUDE KOJU IMA KAO PRUŽALAC USLUGA U AGROTURIZMU**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<b>1. dan</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uvod, pregled programa i ciljevi, predstavljanje polaznika, očekivanja</li> <li>- Direktne koristi od pčela</li> </ul> <p>(karakteristike pčelinjih proizvoda: med, cvjetni prah (polen), propolis, pčelinji vosak, matična mliječ, pčelinji otrov, pčelinja matica, medni likeri, medovača, medno vino, roj pčela, pčelinje društvo),</p> <p>(značaj istih za zdravlje ljudske populacije).</p>	Uvodna nastava	0,5	0,5		1,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indirektne koristi od pčela</li> </ul> <p>(uloga pčela u lancu proizvodnje hrane za ljudsku populaciju kroz prikaz oprašivanja poljoprivrednih kultura od strane ovog korisnog insekta),</p> <p>(jasno definisanje kritičnih mjesta trovanja pčela pesticidima i pojava globalnog nestanka pčela)</p> <p>(modeli uslužnog oprašivanja voćnih vrsta medonosnom pčelom metodama dresiranja pčela).</p>	I. Teoretska nastava	1,5			1,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznavanje sa košnicama i pčelinjim društvom</li> </ul> <p>(boravak na pčelinjaku, precizno objašnjen prilaz košnicama, izbor doba dana za radne aktivnosti na pčelinjaku, sastavni dijelovi košnice, te detaljan opis unutrašnjosti iste sa prikazom svih članova pčelinjeg društva (matica, radilica i trut)</p> <p>(glavni radovi na pčelinjaku tokom godine - rad po grupama)</p>	II. Praktična nastava		1,5		1,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Senzorsko ocjenjivanje meda</li> </ul> <p>(degustacija do 10 vrsta meda sa različitih lokaliteta i pri tome organoleptičko ocjenjivanje istih),</p> <p>(samostalno ocjenjivanje boje, mirisa, gustine i ukusa meda, a uz pomoć refraktrometra ocjenjivanje sadržaja vode i redukujućih šećera).</p>	III. Radna nastava		1,5		1,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samostalno ocjenjivanje meda uz otkrivanje falsifikata (patvorenog) meda</li> </ul> <p>(degustacija nedklarisanog meda i patvorata meda)</p>	IV. Radna nastava		1,5		1,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumiranje i evaluacija obuke</li> <li>- Preporuke za aktivnosti u narednom periodu</li> </ul>	Završni dio		0,5		0,5
<b>UKUPNO</b>		2,0	5,5		7,5
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adekvatne ppt prezentacija za teoretsku nastavu</li> <li>- Mirjanić, G.: Radovi na pčelinjaku po mjesecima, interna skripta, 2016.</li> <li>- Mladenović, M., Rašić, S.: Pčelarstvo, S. Kamenica, 2015.</li> <li>- Umeljčić, V. : Atlas medonosnog bilja, Kragujevac, 2008.</li> </ul>				

USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN PROSTOR SA ADEKVATNOM TEHNIČKOM OPREMOM  
ZA TEORETSKU NASTAVU**

**PČELINJAK MANJEG KAPACITETA 5-10 KOŠNICA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**PROJEKTOR**

**LAPTOP**

**10 TEGLICA MEDA SA MOGUĆNOŠĆU SA ŠTO ŠIREG REGIONALNOG  
PODRUČJA**

**10 PČELARSKIH KAPA ILI BLUZA (PRAKIČAN RAD SA KORISNICIMA  
ZA GRUPU OD 10 POLAZNIKA)**

**2 PAKOVANJA MANJIH KAŠIKICA ZA DEGUSTACIJU MEDA,  
CCA. 50 PVC ČAŠA ZA KONZUMACIJU VODE U TOKU DEGUSTACIJE  
MEDA**

**HLJEB I OKUSNO NEUTRALNE JABUKE,**

**PAPIRNE SALVETE**

**PRINTANI OBRASCI ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE MEDA**

**FLIP CHART**

**PAPIRI RAZLIČITE VELIČINE (A4)**

**OBIČNE OLOVKE, GUMICE,**

**OLOVKE U BOJI**

**MARKERI**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR OBUKE**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN ZA PRUŽAOCE USLUGA U AGROTURIZMU ILI PREDSTAVNIKE ZADUŽENE ZA MARKETINŠKU PROMOCIJU I KOMUNIKACIJU SA POTENCIJALNIM KORISNICIMA**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 10**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**POLAZNICI MODULA MORAJU IMATI FORMALNO OBRAZOVANJE. POŽELJNO JE OSNOVNO POZNAVANJE IZ OBLASTI BIOLOGIJE I POSTOJANJE ODREĐENOG ISKUSTVA U KOMUNICIRANJU SA KORISNICIMA USLUGA U AGROTURIZMU**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**INDIVIDUALNO ZAKLJUČIVANJE O POTREBAMA RADA SA PČELAMA TOKOM GODINE, KAO I DONOŠENJE ZAKLJUČKA O KVALITETU I VRSTI MEDA NA SEOSKOM DOMAĆINSTVU, OBUHVAĆENIM PROCESOM RAZVOJA AGROTURIZMA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**PROF. MILJAN CVETKOVIĆ  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI  
E-MAIL: MILJAN.CVETKOVIC@AGRO.UNIBL.ORG**



# **NAZIV MODULA: Animacija u agroturizmu**

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

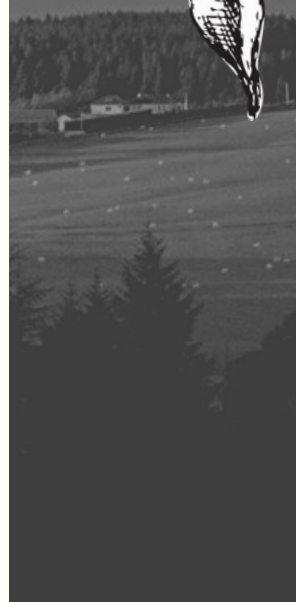
**VISOKA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA UŽICE  
VISOKA TURISTIČKA ŠKOLA BEOGRAD**

*AUTORI MODULA*

**DR RADMILA NOVAKOVIĆ-KOŠTIĆ  
MIROSLAV IVANOVIĆ  
IVICA SIVRIĆ  
HIMZO TULE**

*CILJ(EVI) MODULA*

**OSPOSOBITI POLAZNIKE DA ELEMENTE TURISTIČKE ANIMACIJE  
(SPORTSKE, KULTURNE, ZABAVNE) UKLJUČE U TURISTIČKU  
PONUDU AGROTURIZMA – KURS ZA GOSTE (TURISTE) I  
PREUZETNIKE U OBLASTI U AGROTURIZMA**



*OPŠTI ISHODI UČENJA*

**UNAPREĐENJE KOMPETENCIJE POLAZNIKA ZA USPEŠNO SPROVOĐENJE I PRAKTIČNU PRIMENU STEČENIH ZNANJA IZ OBLASTI TURISTIČKE ANIMACIJE U AGROTURIZMU**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK JE OBUČEN DA PREPOZNA KULTURNE I SPORTSKE SADRŽAJE PROSTORA NA KOJIMA SE MOŽE ORGANIZOVATI TURISTIČKA ANIMACIJA**

**POLAZNIK STIČE VEŠTINE I ZNANJA DA SAMOSTALNO KREIRA PROGRAME I SADRŽAJE TURISTIČKE ANIMACIJE (SPORTSKE I KULTURNE) U CILJU OBOGAĆIVANJA TURISTIČKE PONUDE AGROTURIZMA**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
Pojam turističke animacije u agroturizmu	Diskusiona prezentacija	1			1
Organizacija izleta u bližu i dalju okolinu	Diskusiona prezentacija	1			1
Organizacija sportskih sadržaja turističke animacije	Diskusiona prezentacija	1			1
Organizacija kulturnih sadržaja turističke animacije	Diskusiona prezentacija	1			1
Praktična izrada programskih sadržaja turističke animacije	Praktične vežbe	2			2
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<p><i>Navesti koji će materijale za učenje koristiti polaznici (npr. tutorijal, hendaout, prezentacija i sl.). Ako je neophodno, posebno navedite materijale koji će se koristiti u delovima programa koji se realizuju u Moodle.</i></p> <p>Prezentacije</p>				



*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN PROSTOR OPREMLJEN STOLICAMA, RADNIM STOLOM**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**KOMPJUTER I VIDEO BIM, OZVUČENJE, ZA PREZENTACIJE  
POTREBAN ZA RAD POLAZNIKA (MINIMALNO 5, A NAJVIŠE 20  
POLAZNIKA)**



*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU  
AGROTURISTA**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 5 POLAZNIKA  
MAKSIMALNO:20 POLAZNIKA**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH  
USLOVA ZA POLAZNIKE**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PRAKTIČNA IZRADA PROGRAMA TURISTIČKE ANIMACIJE U  
AGROTURIZMU**

*KOORDINATOR MODULA:*

**BILJANA ĐURIČIĆ,  
VISOKA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA - UŽICE,  
BILJANA.DJURICIC@VPTS.EDU.RS**

# **NAZIV MODULA: Berba voća**



*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**UNIVERZITET U SARAJEVU,  
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET  
U SARADNJI SA  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI, POLJOPRIVREDNI  
FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR PAKEZA DRKENDA  
PROF. DR BORIS PAŠALIĆ  
MILJAN CVETKOVIĆ  
JASMINA ALIMAN  
AHMED DŽUBUR  
IVICA SIVRIĆ  
HIMZO TULE**

*CILJ(EVI) MODULA*

**KROZ PROŠIRENJE AGROTURISTIČKE PONUDE ORGANIZACIJOM  
JEDNODNEVNOG TEORETSKO-PRAKTIČNOG KURSA OSPOSOBITI  
POLAZNIKE (GOSTE – TURISTE) ZA STRUČNO UTEMELJENO  
IZVOĐENJE BERBE VOĆA**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OBEZBJEĐENJE STRUČNO UTEMELJENIH ZNANJA I VJEŠTINA BERAČA VOĆA ZA ODREĐIVANJE OPTIMALNOG MOMENTA BERBE, KAO I ISPRAVNO IZVOĐENJE BERBE VOĆA ZAVISNO OD VOĆNE VRSTE I NAMJENE VOĆNIH PLODOVA.**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI ĆE, UZ POZNAVANJE NAJVAŽNIJIH PARAMETER ZRELOSTI VOĆA, BITI OSPOSoblJENI ZA SAMOSTALNO IZVOĐENJE BERBE OVISNO O VOĆNOJ VRSTI I NAMJENI VOĆNIH PLODOVA. PO ZAVRŠETKU KURSA BIT ĆE OSPOSoblJENI UVRDITI OPTIMALNI MOMENT ZRELOSTI I BERBE VOĆA SPRAM VOĆNE VRSTE I NAMJENE, KAO I RAZLIKOVATI KOMERCIJALNE KLASE NA PRIMJERU JABUKE.**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
- značaj berbe u proizvodnji i očuvanju kvaliteta voća - mogućnost upotrebe voća	<b>prezentacija, diskusija</b>	1			1
- specifičnosti ploda pojedinih pomoloških kategorija - upoznavanje sa najvažnijim vizualnim parametrima zrelosti voća		1			1
- upoznavanje sa najvažnijim mjernim parametrima zrelosti voća		1	2		3
- pravilno izvođenje berbe voća		1	1		2
- tretmani voća nakon branja, priprema za skaldištenje i skladištenje			1		1
- značaj berbe u proizvodnji i očuvanju kvaliteta voća - mogućnost upotrebe voća	<b>prezentacija, diskusija</b>	1			1
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	- Handouti namjenskih .ppt prezentacija - Izvodi iz knjiga/priručnika: Pašalić, B. 2006. Berba, pakovanje i skladištenje plodova voćaka. Poljoprivredni fakultet, Univerziteta u Banja Luci, Banja Luka, pp. 23-51				



USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZA IZVOĐENJE TRENINGA KORISTIT ĆE SE PREDAVAONICE ILI  
LABORATORIJSKI PROSTOR SA INFORMATIČKOM OPREMOM**

**POŽELJNO BI BILO DA SE PRAKTIČNI DIO TRENINGA ORGANIZUJE  
U ZASADU JABUKE U VRIJEME BERBE BILO RANIH SORTI JABUKE  
(OD 15. JULA) ILI U PERIODU SEPTEMBAR-OKTOBAR KADA SE  
BERU ZIMSKE SORTE JABUKE**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**10 KG JABUKE ZA TESTOVE NAMJENJENE ODREĐIVANJE  
OPTIMALNOG MOMENTA BERBE  
RASTVOR JODA I KALIJUM JODIDA ZA JODNOSKROBNI TEST  
VEĆE PETRIJEVE ZDJELICE (150 X 25 MM)  
PAPIR ZA BRISANJE  
DASKA ZA REZANJE PLODOVA (2)  
NOŽEVI ZA REZANJE PLODOVA (2)  
RUČNI REFRAKTOMETAR (OBEZBJEĐUJE INSTRUKTOR)  
RUČNI PENETROMETAR (OBEZBJEĐIJE INSTRUKTOR)**

OSOBLJE

**PREDAVAČ (1)  
POMOĆNIK PREDAVAČA (1)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU  
AGROTURISTA KOJI NEMAJU ZDRAVSTVENIH PROBLEMA  
KOJI BI IM ONEMOGUĆILIMANJE FIZIČKE NAPORE.**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 5  
MAKSIMALNO: 20**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH  
USLOVA ZA POLAZNIKE.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA  
SAMOSTALNA PRAKTIČNA DEMONSTRACIJA MJERENJA  
PRAMETARA ZRELOSTI VOĆNIH PLODOVA.**

*KOORDINATOR MODULA:*

**EMIR BEĆIROVIĆ,  
UNIVERZITET U SARAJEVU,  
EMIR\_KULE@YAHOO.COM**

# **NAZIV MODULA: Zimska rezidba voćaka u cilju animiranja korisnika usluga u agroturizmu**



*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**UNIVERZITET U BANJOJ LUCI,  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR MILJAN CVETKOVIĆ,  
PROF.DR PAKEZA DRKENDA  
PROF.DR JASMINA ALIMAN  
AHMED DŽUBUR  
HIMZO TULE  
IVICA SIVRIĆ**

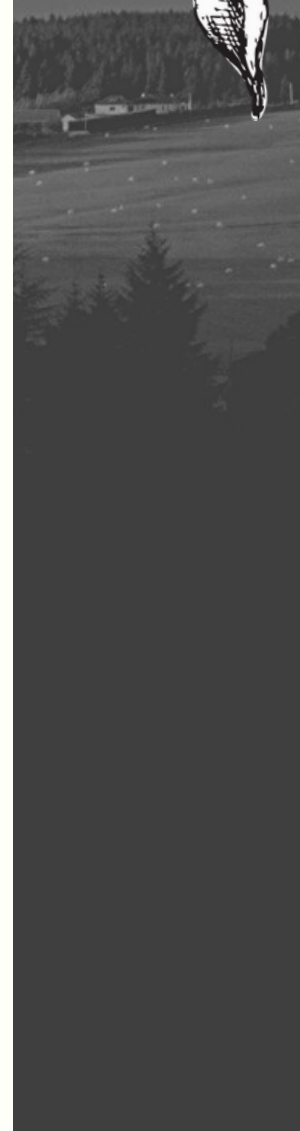
*CILJ(EVI) MODULA*

**PODSTAĆI POLAZNIKE NA PROŠIRENJE PROGRAMA SOPSTVENOG  
DOMAĆINSTVA ZA ZAJNTERESOVANE KORISNIKE NJIHOVIH  
USLUGA I TIME UČINE SVOJE DOMAĆINSTVO ATRAKTIVNIJIM**

**OSPOSOBITI UČESNIKE DA USVOJE OSNOVNE INFORMACIJE O  
NAČINU ZIMSKE REZIDBE KROŠNJASTIH VOĆAKA**

**RAZVITI VEŠTINU PRIMENE REZIDBE KOD VOĆAKA KAO I  
SPOSOBNOST DEMONSTRACIJE NAUČENOG KORISNICIMA  
USLUGA U SOPSTVENOM DOMAĆINSTVU**

**UNAPREDITI STAV POLAZNIKA O MOGUĆNOSTI KORIŠĆENJA  
STEČENOG ZNANJA, NE SAMO U REDOVNOJ REZIDBI VOĆAKA U  
SVOM POSEDU, VEĆ I KAO ATRAKTIVNI ELEMENAT PROGRAMA  
KOJI NJIHOVO DOMAĆINSTVO PRUŽA KORISNICIMA USLUGA**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

### **RAZUMEVANJE OSNOVNIH PRINCIPA ZIMSKE REZIDBE KROŠNJASTIH VOĆNIH VRSTA**

**SPOSOBNOST DA SE PRINCIPI ZIMSKE REZIDBE VOĆAKA  
DEMONSTRIRAJU KORISNICIMA USLUGA I IZVRŠI NJIHOVA OBUKA  
ZA SAMOSTALNU PRIMENU**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNAJANJA,  
VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O  
KARAKTERISTIKAMA RODNIH I VEGETATIVNIH PUPOLJAKA I  
PRIRASTA KOD VOĆAKA**

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI OSNOVNA ZNAJANJA O NEOPHODNOJ  
OPREMI ZA USPEŠNU REALIZACIJU ZIMSKE REZIDBE**

**POLAZNIK MODULA ĆE STEĆI ZNAJANJA I VEŠTINE O NAČINU  
IZVOĐENJA OSNOVNIH ZAHVATA NA BILJAKAMA U SKLOPU  
ZIMSKE REZIDBE**

**POLAZNIK ĆE STEĆI ZNAJANJA I VEŠTINE KOJE SU MU NEOPHODNE  
DA ZIMSKU REZIDBU DEMONSTRIRA KORISNIKU USLUGA I  
ZAJEDNO JE PRIMENE U ZASADU**

**POLAZNIK ĆE UNAPREDITI STAV O MOGUĆNOSTIMA KOJE OVA  
MERA (I DRUGE) U GAJENJU VOĆAKA PRUŽA U POGLEDU  
UNAPREĐENJA PROGRAMA ZA KORISNIKE USLUGA**



SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<b>1. dan</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predstavljanje trenera</li> <li>- Predstavljanje ciljeva i programa obuke</li> <li>- Upoznavanje sa dinamikom realizacije aktivnosti i tokom obuke</li> <li>- Predstavljanje učesnika obuke</li> <li>- Definisane očekivanja i strahova od obuke od strane učesnika</li> <li>- Dogovor o pravilima rada tokom obuke</li> </ul>	Uvodna sesija	0.5	0.5		1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Team building sesija</li> <li>- Šta je rezidba voćaka?</li> <li>- Kakav je njen značaj za redovno plodonošenje i kvalitet plodova?</li> <li>- Kako razlikovati rodni od nerodni delova voćaka?</li> <li>- Kakava je oprema neophodna za uspešnu rezidbu?</li> <li>- Mere preventivne zaštite tokom procesa rezidbe?</li> <li>- Osnovni principi rezidbe voćaka?</li> <li>- Najznačajniji uzgojni oblici krošnjastih voćnih vrsta – kako biljka treba da izgleda?</li> </ul>	Team building sesija  I Radna sesija  Pojam i značaj zimske rezidbe kod voćaka	1	0.5	(1)	0.5          1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktično upoznavanje sa rodni i nerodni delovima voćaka</li> <li>- Način upotrebe opreme za rezidbu</li> <li>- Praktična primena osnovnih rezova pri realizaciji zimske rezidbe na unapred pripremljenom biljnom materijalu</li> </ul>	II Praktična sesija  Principi i način izvođenja zimske rezidbe	1			1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstracija rezidbe od strane instruktora sa detaljnim objašnjenjem svih primenjenih zahvata u rezidbi.</li> <li>- Praktičan rad polaznika sa ciljem da svaki od polaznika izvrši rezidbu je dnog stabla odabrane voćne vrste</li> <li>- Presentacija izvršene rezidbe od strane polaznika modula</li> <li>- Zajednička analiza izvršene rezidbe i ukazivanje na eventualne propuste.</li> </ul>	II Praktična sesija  Demonstracija rezidbe  III Radna sesija na terenu  Rezidba IV Radna sesija na terenu  Analiza izvršene rezidbe od strane svih učesnika		0.5		0.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumiranje i evaluacija obuke</li> <li>- Preporuke za aktivnosti u narednom periodu</li> </ul>	Završna sesija		0.5		0.5
<b>UKUPNO</b>		2.5	5.0	(1)	7.5
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handouti namenskih ppt prezentacija za sesije I i II</li> <li>-</li> </ul>				

*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**UOBIČAJENI ZATVOREN PROSTOR (UČIONICA, SALA ILI  
PROSTORIJA DOMAĆINSTVA) SA ADEKVATNOM TEMPERATUROM  
I MOGUĆNOŠĆU ORGANIZOVANJA NAČINA SEDENJA I STOLOVIMA  
KOJI SE MOGU POMERATI**

**DOVOLJAN BROJ STOLICA ZA UČESNIKE, I OBEZBEĐENA OPREMA  
ZA PROJEKTOVANJE PREZENTACIJA**

**BLIZINA NEKOG VOĆNJAKA U KOME SE MOŽE DEMONSTRIRATI  
REZIDBA I PRIMENITI STEČENO ZNANJE – POŽELJNO JE DA JE TO  
U NEKOM DOMAĆINSTVU POLAZNIKA KURSA, ALI I TRENER MOŽE  
OBEZBEDITI DEMONSTRACIONI VOĆNJAK**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**PROJEKTOR  
LAPTOP  
FLIP CHART  
PAPIRI RAZLIČITE VELIČINE (A4 I VEĆI FORMAT)  
OLOVKE U BOJI  
MARKERI  
KREP TRAKA  
MALE VOĆARSKE MAKAZE  
VELIKE VOĆARSKE MAKAZE  
VOĆARSKE PILA (TESTERA)  
TANJA ŽICA I ODGOVARAJUĆI KANAPI ZA POVIJANJE GRANA**

OSOBLJE

**INSTRUKTORI (MINIMALNO DVOJE UZ OBAVEZNO PRISUSTVO  
INSTRUKTORA ZADUŽENOG ZA TEHNIČKE ASPEKTE IZRADA  
VIZUELNOG IDENTITETA)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN ZA PRUŽAOCE USLUGA U AGROTURIZMU KOJI IMAJU SOPSTVENEI ZASAD (ILI POJEDINAČANA STABLA) U SVOM DOMAĆINSTVU**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 6  
MAKSIMALNO: 10**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**POLAZNICI MODULA MORAJU IMATI FORMALNO OBRAZOVANJE. NIJE POTREBNO DA IMAJU BILO KAKVO POZNAVANJE MATERIJE KOJA JE PREDMET MODULA**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**SAVLADANOST MODULA SE PROVERAVA KROZ REZIDBU POJEDINAČNOG STABLA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**PROF. MILJAN CVETKOVIĆ  
UNIVERZITET U BANJOJ LUCI  
E-MAIL: MILJAN.CVETKOVIC@AGRO.UNIBL.ORG**

# NAZIV MODULA: SAKUPLJANJE, SUŠENJE I UPOTREBA LJEKOVITOG BILJA

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

**UNIVERZITET U SARAJEVU,  
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET  
U SARADNJI SA  
UNIVERZITET “DŽEMAL BIJEDIĆ” U MOSTARU,  
AGROMEDITERANSKI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR. DRENA GADŽO  
DOC. DR. ALMA RAHIMIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA*

**ORGANIZOVANJEM JEDNODNEVNOG TEORETSKO-PRAKTIČNOG  
KURSA UPOZNATI POLAZNIKE (TURISTE) SA ODABRANIM  
LJEKOVITIM BILJNIM VRSTAMA, NAČINIMA NJIHOVE  
EKSPLOATACIJE, SUŠENJA I UPOTREBE**



*OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OBEZBIJEDITI STRUČNA ZNANJA I VJEŠTINE DETERMINISANJA ODABRANIH LJEKOVITIH BILJAKA, PRAVOVREMENE EKSPLOATACIJE, ODGOVARAJUĆEG NAČINA SUŠENJA I UPOTREBE**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNICI ĆE BITI OSPOSoblJENI ZA SAMOSTALNO SAKUPLJANJE ILI PLANTAŽNI UZGOJ ODABRANIH LJEKOVITIH BILJAKA . PO ZAVRŠETKU KURSA BIT ĆE OSPOSoblJENI PREPOZNATI KVALITETNU SIROVINU I OSNOVNE NAČINE NJIHOVOG DJELOVANA ODNOSNO UPOTREBE**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
- značaj ljekovitog bilja u savremenoj medicini	<b>prezentacija, diskusija</b>	<b>1</b>			<b>1</b>
- rasprostranjenost i podjela ljekovitog bilja prema ekološkim zahtjevima		<b>1</b>			<b>1</b>
- mogućnost upotrebe ljekovitog bilja		<b>1</b>			<b>1</b>
- upoznavanje sa resursno važnim vrstama					
- determinacija odabranih ljekovitih biljaka na osnovu morfoloških odlika biljke		<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
- pravilno sakupljanje/branje ljekovitog bilja u užem okruženju			<b>2</b>		<b>2</b>
- tretmani ljekovitog bilja nakon branja, priprema za sušenje i sušenje			<b>1</b>		<b>1</b>
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	namjenske ppt prezentacije – handouti izvodi iz knjiga/priručnika; Gadžo i sar. 2017. Alternativni ratarski usjevi – poglavlje Ljekovito bilje. Izdavač Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo. Parađiković, N, 2014: Ljekovito i začinsko bilje. Poljoprivredni fakultet Osijek. Priručnik o sakupljanju ljekovitog bilja. Izdavač: Ekološka udruga Krka-Knin.				



*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR ZA TEORETSKI DIO  
EDUKACIJE I POSTOJEĆA KOLEKCIJA LJEKOVITOG BILJA I UŽE  
PODRUČJE OKO MJESTA ODRŽAVANJA KURSA ZA PRAKTIČNI DIO  
EDUKACIJE**

**PROOZRAČNA PROSTORIJA ZA SUŠENJE BILJNOG MATERIJALA**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**ALAT ZA SAKUPLJANJE LJEKOVITOG BILJA (NOŽ, MOTIČICA,  
AŠOV, MAKAZE, ZAŠTITNE RUKAVICE, AMBALAŽA ZA  
PRIKUPLJENI MATERIJAL ZA SVAKOG POLAZNIKA**



*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU AGROTURISTA KOJI NEMAJU ZDRAVSTVENIH PROBLEMA KOJI BI IM ONEMOGUĆILI DUŽE PJEŠAČENJE I MANJE FIZIČKE NAPORE**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 5  
MAKSIMALNO 20**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**NAMA STAROSNIH, OBRAZOVNIH ILI DRUGIH OGRANIČENJA. POLAZNICI NE BI TREBALI IMATI ZDRAVSTVENIH PROBLEMA KOJI IM ONEMOGUĆAVAJU DUŽE PJEŠAČENJE I MANJE FIZIČKE NAPORE**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA**

**SAMOSTALNA PRAKTIČNA VJEŽBA – PREPOZNAVANJE LJEKOVITE BILJKE I KVALITETNO OSUŠENE SIROVINE**

*KOORDINATOR MODULA:*

**EMIR BEĆIROVIĆ,  
UNIVERZITET U SARAJEVU,  
EMIR\_KULE@YAHOO.COM**

# NAZIV MODULA: KAKO PROIZVESTI SAPUN U DOMAĆOJ RADINOSTI ?

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

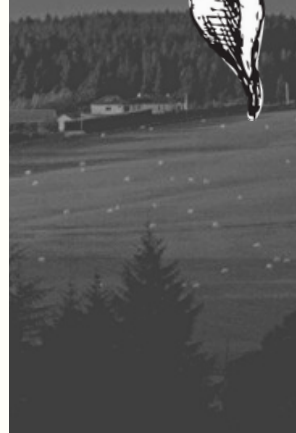
**AGROMEDITERANSKI FAKULTET  
UNIVERZITETA “ DŽEMAL BIJEDIĆ” U  
MOSTARU**

*AUTORI MODULA*

**ALMA LETO**

*CILJ(EVI) MODULA*

**ZAINTERESOVANI POLAZNIKE UPOZNATI SA PRINCIPAMA  
PROIZVODNJE SAPUNA U MANJIM KOLIČINAMA**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**U SKLOPU I TEROETSKOG I PRAKTIČNOG DIJELA POLAZNICI BI DOBILIRECEPTURE ZA PROIZVODNJU SAPUNA, A SA STEČENIM ZNANJIMA NA RADIONICI BILI BI U STANJU SAMI PRILAGODITI OSNOVNE SUPSTANCE ZA PROIZVODNJU VEĆIH, MANJIH ILI KOLIČINA DOBIVENOG SAPUNA PREMA VLASTITIM POTREBAMA.**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**SVAKI OD POLAZNIKA NAPRAVIO BI VLASTITI UZORAK SAPUNA SA RAZLIČITIM DODACIMA BILO ETERIČNIH ULJA BILO AROMATIČNIH BILJAKA ILI RAZLIČITIH VRSTA ČAJEVA , A SVE PO VLASTITOM IZBORU SVAKOG OD POLAZNIKA**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
Uvod, pregled programa i ciljevi, predstavljanje polaznika, očekivanja		1	-	-	1
Opće karakteristike sapuna		1	-	-	1
Odabir i osnovne karakteristike sirovina koje se koriste za izradu sapuna-Lipidi		1	-	-	1
Odabir i osnovne karakteristike sirovina koje se koriste za izradu sapuna-Kaustična soda – natrijev hidroksid, NaOH		1	-	-	1
Upoznavanje sa osnovnim pravilima rada u laboratoriji		-	3	-	3
Receptura za izradu sapuna					
Diskusija			1		1
<b>UKUPNO</b>		<b>4</b>	<b>4</b>		<b>7</b>



*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**STANDARDNI USLOVI RADA U HEMIJSKIM LABORATORIJAMA,  
VREMENSKI I SEZONSKI USLOVI NE PREDSTAVLJAJU  
OGRAIČAVAJUĆI FAKTOR U BILO KOM POGLEDU**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**15 LITARA ULJA( MASLINOVOG, SUNCOKRETOVOG PALMINOG,  
BADEMOVOG, RICINUSOVOG, KOKOSOVOG),**

**15 KILOGRAMA MASTI**

**5 KG KAUSTIČNE SODE**

**ŠTAPNI MIKSERI ( JEDAN PO POLAZNIKU)**

**POSUDE ZA MJEŠANJE SASTOJAKA ( DVIJE PO POLAZNIKU)**

**STAKLENE ČAŠE, CJEDILJKE, REŠOI I DRUGI SITNI  
LABORATORIJSKI PRIBOR**

**KALUPI ZA SAPUN**

**LAKMUS PAPIRI**

## *PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE U POTPUNOSTI PRILAGOĐEN ZA SVE POLAZNIKE BEZ OBZIRA NA NJIHOV NIVO OBRAZOVANJA I PREDHODNO ISKUSTVO NA SLIČNIM POSLOVIMA JER JE PREDVIĐONO KORIŠTENJE NAJJEDNOSTAVNIJEG LABORATORIJSKOG POSUĐA, A KOJE BI MOGLO KORESPONDIRATI POSUĐU I APARATURAMA KOJE SE SVAKODNEVNO KORISTE U SVIM DOMAĆINSTIVIMA. TAKOĐER, NIJE PREDVIĐENO KORIŠTENJE VISOKO KONCENTROVANIH HEMIKILALIJE KOJE BI, EVENTUALNO, MOGLE IZAZVATI NEUGODNE POSLJEDICE ZA POLAZNIKE. ZA OSOBE SA INVALIDITETOM, PROGRAM ĆE SE POSEBNO PRILAGODITI, A U ZAVISNOSTI OD VRSTE I STEPENA INVALIDITETA ZAINTERESOVANOG POLAZNIKA I PREMA TOME ĆE SE ORGANIZOVATI RAD UZ ISKLJUČIVUSUPERVIZIJU INSTRUKTORA**

## *BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO-5  
MAKSIMALNO-15**

## *POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**NAMA STAROSNIH, OBRAZOVNIH ILI DRUGIH OGRANIČENJA.**

## *POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PROVJERA SAVLADANOSTI KURSA PROVJERAVAĆE SE NA OSNOVU KVALITETE SAPUNA KOJI SU POLAZNICI SAMI IZRADILI.**

## *KOORDINATOR MODULA:*

**ALISA HADŽIABULIĆ  
UNIVERZITET DŽEMAL BIJEDIĆ U MOSTARU  
ALISA.HADZIABULIC@UNMO.BA**



# NAZIV MODULA: TRADICIONALNI NAČIN SPRAVLJANJA SIJENA – UMOR ZA TIJELO ODMOR ZA DUŠU

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

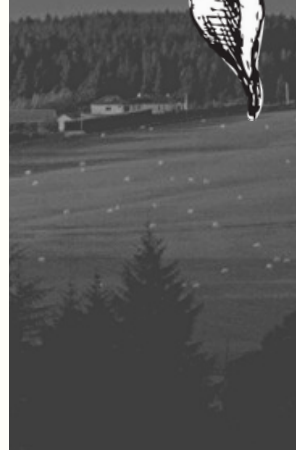
**UNIVERZITET U SARAJEVU,  
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**PROF. DR EMIR DŽOMBA**

*CILJ(EVI) MODULA*

**UPOZNAVANJE POLAZNIKA (GOSTI – TURISTI) SA PROCESIMA I  
TEHNIKAMA SPREMANJA SIJENA KARAKTERISTIČNIM ZA MALA  
PORODIČNA GAZDISTVA PLANINSKOG PODRUČJA BALKANA**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**OSIGURANJE OSNOVNIH TEORETSKIH ZNANJA O BIOLOŠKIM I HEMIJSKIM PROCESIMA KOJE PRATE SUŠENJE BILJAKA TE UPOZNAVANJA SA TEHNIKAMA SPREMANJA SIJENA. POSEBAN AKCENTAT BIĆE NA OVLADAVANJUVJEŠTINAMA U KOSIDBI I MANIPULACIJI SA POKOŠENIM BILJKAMA.**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK ĆE OVLADATI TEHNIKAMA U PRIPREMI I ODRŽAVANJU ALATA ZA RUČNO KOŠENJE (KOSA), SAMOM KOŠNJOM TE TEHNIKAMA PROSUŠIVANJA BILJAKA I LAGEROVANJA SIJENA (PRAVLJENJE STOGOVA).**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
Faktori koji utječu na kvalitet sijena (biljne vrste, izbor pravovremenog momenta košnje i tehnike; utjecaj na prinos biljne mase i kvalitet sijena)	Diskusiona prezentacija	1			1
Alati za košnju (priprema i tehnika košnje)	Demonstrativna vježba	1	2		3
Sušenje i skladištenje sijena: osnovi biohemijskih procesa u biljci tokom prosušivanja (utjecaj na minimiziranje gubitaka hranjivih materija)	Diskusiona prezentacija	1			1
Tehnika prosušivanja i skladištenja sijena	Demonstrativna vježba	1	2		3
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ppt prezentacije</li> <li>- Jovanović, R., Dujić, D., Glamočić, D. 2001. Ishrana domaćih životinja. Stylos, Novi Sad, pp 373-388.</li> <li>- Senija Alibegović-Grbić, S., Erić, P., Vučković S. i sar. 2005. Unapređenje proizvodnje kreme na prirodnim travnjacima. Poljoprivredni fakultet, Sarajevo, pp 122-133.</li> </ul>				



USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN ILI NATKRIVEN PROSTOR ZA TEORETSKI DIO  
EDUKACIJE. DOSTUPNOST PRIRODNIH ILI VJEŠTAČKIH  
TRAVNJAKA NAJMANJE 1000 M2 POVRŠINE**

OSTALA OPREMA, MATERIJAL I PRIBOR (ZA GRUPU DO 20 POLAZNIKA)

**TEHNIKA ZA PREZENTACIJU TEORETSKOG DIJELA EDUKACIJE**

**TRI RUČNE KOSE SA PRATEĆIM PRIBOROM ZA OŠTRENJE I  
KOVANJE**

**PET KOMPLETA ALATA ZA SUŠENJE BILJNE MASE (GRABLJE, VILE)**

OSOBLJE

**INSTRUKTOR (1)  
DEMONSTRATOR (1)**

PERIOD IZVOĐENJA OBUKE

**KASNO PROLJEĆE LI RANO LJETO (OPCIONALNO SEPETEMBAR)**

*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU  
AGROTURISTA KOJI NEMAJU IZRAŽENIJE SMETNJE U  
PSIHO-FOZIČKOM RAZVOJU**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 5  
MAKSIMALNO: 10**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH  
USLOVA ZA POLAZNIKE.**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PISANI TEST PO ZAVRŠETKU KURSA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**EMIR BEĆIROVIĆ,  
UNIVERZITET U SARAJEVU,  
EMIR\_KULE@YAHOO.COM**

# NAZIV MODULA: KAKO PROIZVESTI VLASTITO SJEME ILI SADNICU

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

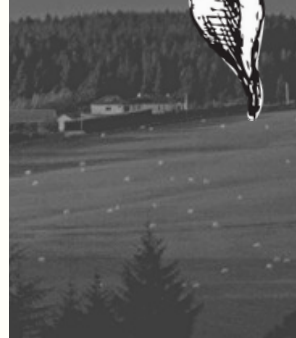
**UNIVERZITET “DŽEMAL BIJEDIĆ” U MOSTARU,  
AGROMEDITERANSKI FAKULTET**

*AUTORI MODULA*

**V.PROF.DR.SEMINA HADŽIABULIĆ  
MA JELENA DAVIDOVIĆ-GIDAS  
MA JASNA HASANBEGOVIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA*

**POLAZNICI KURSA DOBIJAJU NEOPHODNA TEORIJSKA I PRAKTIČNA ZNANJA O SJEMENU I SADNOM MATERIJALU KOJA SU TEMELJ ZA RAZUMIJEVANJE I PRIMJENU U SJEMENARSTVU I RASADNIČARSTVU. PO USPJEŠNOM ZAVRŠETKU OVOG MODULA POLAZNIK ĆE SAVLADATI TEHNIKE RAZMNOŽAVANJA BILJAKA, KAO I SAVREMENE METODE PROIZVODNJE SADNOG MATERIJALA. NAKON PRAKTIČNE OBUKE POLAZNICI ĆE MOĆI USPJEŠNO PROIZVODITI SOPSTVENI SADNI MATERIJAL, UZ OBEZBJEĐIVANJE STANDARDNOG KVALITETA. ZALJUBLJENICI PRIRODE I ONI KOJI ŽELE ZA VLASTITE POTREBE PROIZVESTI SADNI MATERIJAL, NAKON OVOG KURSA ĆE BITI OBUČENI DA TO SPROVEDU U SVIM FAZAMA UZGOJA. KRAJNI REZULTAT ĆE BITI PROIZVEDENE VLASTITE SADNICE.**



## *OPŠTI ISHODI UČENJA*

**POHAĐJANJE KURSA ĆE POLAZNICIMA OMOGUĆITI:**

**USVAJANJE ZNANJA I VJEŠTINA TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE SADNOG MATERIJALA**

**PRAKTIČNO IZVOĐENJE PROIZVODNJE SADNOG MATERIJALA, PREPOZNAVANJE VAŽNOSTI INTERAKCIJE IZMEĐU BILJAKA I EKOLOŠKIH USLOVA U RAZLIČITIM FAZAMA UZGOJA**

**UOČAVANJE KRITIČNIH MOMENATA U TEHNOLOŠKOM PROCESU PROIZVODNJE**

**IDENTIFICIRANJE ULOGE I ZNAČAJA PRIMJENE BILJNIH REGULATORA RASTA I SUPSTRATA**

**UPOZNAVANJE SA RAZLIKAMA U PROIZVODNJI NA OTVORENOM I U ZAŠTIĆENOM PROSTORU.**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

NAKON ZAVRŠENOG KURSA POLAZNICI ĆE MOĆI

**OSMISLITI I PROVESTI UZGOJ SADNOG MATERIJALA NA SOPSTVENOM IMANJU,**

**STEČENA ZNANJA PRIMJENJIVATI U PROIZVODNJI SADNOG MATERIJALA ZA SOPSTVENE POTREBE,**

**NAUČENE PRAKTIČNE VJEŠTINE USPJEŠNO PRIMJENITI U PROIZVODNJI ZA VLASTITE POTREBE.**



SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<b>Uvod</b> Uvod, pregled programa i ciljevi, predstavljanje polaznika, očekivanja	<i>prezentacija</i>	1			1
<b>Načina razmnožavanja biljaka</b> Upoznavaje polaznika sa načinima razmnožavanja biljaka	<i>prezentacija</i>	1			1
<b>Primjena generativnog razmnožavanja</b> Polaznicima prikazati principe generativnog (spolno) razmnožavanja	<i>prezentacija, tutorijal</i>	2			2
<b>Primjena vegetativnog razmnožavanja</b> Upoznati polaznike sa principima i klasifikacijom vegetativnog razmnožavanja	<i>prezentacija, tutorijal</i>	2			2
<b>Generativno razmnožavanje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čišćenje sjemena</li> <li>• pedsjetveno tretiranje sjemena</li> <li>• spoljašnji uvjeti i klijanja sjemena</li> <li>• priprema supstrata</li> <li>• dubina sjetve</li> <li>• sjetva sjemena u zaštićenom prostoru</li> <li>• agrotehnika u sjemeništu</li> </ul> Biljke koje se mogu razmnožavati generativno: paradajz, paprika, lubenica, begonija, kadifca, i dr.	<i>hendaut</i>		4		4
<b>Vegetativno razmnožavanje-reznicama</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spoljašnji uvjeti za rast reznice</li> <li>• Pripremanje supstrata za ožiljavanje,</li> <li>• Uzimanje reznica sa matične biljke,</li> <li>• Primjena biljnih regulatora rasta,</li> <li>• Postavljanje reznica u supstrat</li> <li>• Njega reznica poslije sadnje</li> </ul> Biljke koje se mogu razmnožavati vegetativno: smokva, maslina, šipak, pelargonija, begonija, i dr.	<i>hendaut</i>		4		4
<b>Diskusija – pitanja, odgovori</b> Diskusija predavača i polaznika vezano za načine razmnožavanja kao i diskusija na istu temu. Odgovori na pitanja polaznika vezana za temu radionice, kao i ukazivanje na literaturne izvore koje je moguće koristiti u cilju bolje informiranosti polaznika.	<i>diskusija</i>	1			1
<b>UKUPNO</b>		<b>7</b>	<b>8</b>		<b>15</b>
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	1. Hadžiabulić. S. (2010): Rasadničarstvo, "Štamparija FOJNICA" D. D. Fojnica- <b>odabrana poglavlja</b> 2. Hanić E (2000).-Značaj supstrata, kontejnera i hormona u rasadničarskoj proizvodnji. IC Mostar- <b>odabrana poglavlja</b> 3. Le Page R., Retourmard D. (2002). - Abeceda vegetativnog razmnožavanja, Stanek d.o.o. Varaždin 4. Pisani materijal sa praktičnim vježbama				

*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**OBUKA BI SE MOGLA ORGANIZOVATI U ZATVORENOM ILI  
OTVORENOM PROSTORU FAKULTETA ILI NEKE ZADRUGE KAO I NA  
IMANJU FARMERA**



*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PRVA CILJNA GRUPA: GRUPA POLAZNIKA BI BILI ONI KOJI SE VEĆ BAVE AGROTURIZMOM, A ŽELJELI BI DA NA SVOM IMANJU PRUŽE GOSTIMA DODATU AKTIVNOST KROZ PROZIVODNJU SJEMENA I SADNICA**

**DRUGA CILJNA GRUPA: GOSTI KOJI BI IZRAZILI ŽELJU DA SE BAVE PROIZVODNjom SADNICA I U TOKU BORAVKA BI MOGLI DA VIDE KAKO PROIZVESTI SJEME ILI SADNICU ZA VLASTITE POTREBE**

**TREĆA CILJNA GRUPA: OSOBE SA INVALIDITETOM**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**GRUPA DO 20 POLAZNIKA**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**NEOPHODNO JE OBEZBIJEDITI RADNI PROSTOR ZA NASTAVU U UČIONICI I PROSTOR NA OTVORENOM ILI ZATVORENOM (STALKENIK) ZA PRAKTIČNU NASTAVU**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**PROCIJENITI KROZ RAZGOVOR SA POLAZNICIMA KURSA USVOJENA ZNANJA I VJEŠTINE**

**ANKETA O IZVEDENOM KURSU**

*KOORDINATOR MODULA*

**ALISA HADŽIABULIĆ,  
UNIVERZITET DŽEMAL BIJEDIĆ U MOSTARU,  
ALISA.HADZIABULIC@UNMO.BA**

# NAZIV MODULA: NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U FUNKCIJI AGROTURIZMA

*INSTITUCIJA KOORDINATOR IZRADE MODULA*

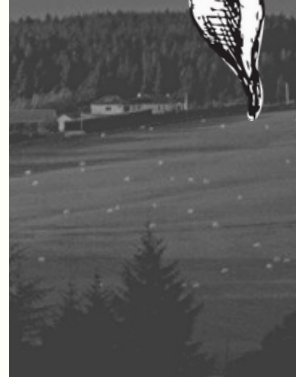
**VISOKA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA UŽICE**

*AUTORI MODULA*

**DR RADMILA NOVAKOVIĆ-KOŠTIĆ  
MIROSLAV IVANOVIĆ**

*CILJ(EVI) MODULA*

**OSPOSOBITI POLAZNIKE DA ELEMENTE NEMATERIJALNE  
KULTURNE BAŠTINE UKLJUČE U TURISTIČKU PONUDU  
AGROTURIZMA – KURS ZA GOSTE (TURISTE) I PREDUZETNIKE U  
OBLASTI U AGROTURIZMA**



*OPŠTI ISHODI UČENJA*

**UNAPREĐENJE KOMPETENCIJE POLAZNIKA ZA USPEŠNO SPROVOĐENJE I PRAKTIČNU PRIMENU STEČENIH ZNANJA IZ OBLASTI NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE U AGROTURIZMU**

*POSEBNI ISHODI UČENJA PO MODULIMA (ZNANJA, VEŠTINE I STAVOVI)*

**POLAZNIK JE OBUČEN DA PREPOZNA ELEMENTE NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE NA SVOM PROSTORU (TRADICIONALNU TRPEZU, OBIČAJE, NARODNA KOLA, PESME, ZDRAVICE, HUMOR, STARE MUZIČKE INSTRUMENTE, NARODNU RADINOST...)**

**POLAZNIK POZNAJE NAČINE IZRADA I SPROVOĐENJE SADRŽAJA NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE**

**POLAZNIK IMA VEŠTINE I ZNANJA DA NAUČI DRUGE (GOSTE) VEŠTINAMA KOJE PROIZILAZE IZ NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE (NPR: DA IGRAJU KOLA, PEVAJU IZ VIKA, PLETU, VEZU, PRAVE SIR I KAJMAK ....)**

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
Šta sve čini nematerijalnu kulturnu baštinu	Diskusiona prezentacija	1			1
Utvrđivanje najvažnijih sadržaja nematerijalne kulturne baštine određenog prostora	Diskusiona prezentacija	1			1
Teorijska i praktična razrada elemenata nematerijalne kulturne baštine (priprema tradicionalne trpeze, izrada rukotvorina narodne radinosti, folklor,	Diskusiona prezentacija i praktične vežbe	1	2		3
Kako organizovati "škole" i radionice narodne radinosti i tradicionalne kuhinje	Diskusiona prezentacija	1			1
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<i>Navesti koji će materijale za učenje koristiti polaznici (npr. tutorijal, hendaut, prezentacija i sl.). Ako je neophodno, posebno navedite materijale koji će se koristiti u delovima programa koji se realizuju u Moodle.</i>  <i>Prezentacije</i>				



*USLOVI U POGLEDU PROSTORA, OPREME I  
SREDSTAVA, KAO I VREMENSKIH I SEZONSKIH  
USLOVA NEOPHODNIH ZA OSTVARIVANJE MODULA*

PROSTOR, NAMJEŠTAJ I DRUGI USLOVI OKRUŽENJA ZA REALIZACIJU  
PROGRAMA

**ZATVOREN PROSTOR OPREMLJEN STOLICAMA, RADNIM STOLOM,  
KOMPJUTEROM I VIDEO BIMOM ZA PREZENTACIJE POTREBAN ZA  
RAD POLAZNIKA (MINIMALNO 5, A NAJVIŠE 20 POLAZNIKA)**





*PRILAGOĐENOST PROGRAMA*

**PROGRAM JE PRILAGOĐEN NAJŠIREM KRUGU  
AGROTURISTA**

*BROJ POLAZNIKA PO GRUPI*

**MINIMALNO: 5 POLAZNIKA  
MAKSIMALNO: 20 POLAZNIKA**

*POSEBNI USLOVI ZA POHAĐANJE MODULA*

**BEZ POSEBNIH OBRAZOVNIH, STAROSNIH ILI DRUGIH  
USLOVA ZA POLAZNIKE**

*POSTUPAK PROVERE SAVLADANOSTI MODULA*

**SAMOSTALNA PRAKTIČNA PRIMENA STEČENIH ZNANJA IZ  
NEMATERIJALNOG KULTURNOG NASLEĐA**

*KOORDINATOR MODULA:*

**BILJANA ĐURIČIĆ,  
VISOKA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA - UŽICE,  
BILJANA.DJURICIC@VPTS.EDU.RS**